

CONTEMPORARY PERUVIAN

世界有数の美食の国「ペルー」
 日系を始めとした世界各国からの移民からもたらされた
 多様な民族料理を取り込んで発展したペルー料理を
 現代の感覚でペルー料理を表現します。



@thetenderhouse_dining

SIDE DISH サイドディッシュ

フライドポテト French fries	650
生ハム Cured ham	850
お子様用スープ Kids soup	300
お子様用スパゲティ Kids pasta	850

DESSERT デザート オプションでデザートをお選びいただけます

ペルビアンアイスクリーム 「ルクマ・キイライム・アグアイマントなど」※1種お選びください。 Persian Ice Cream: Lucuma, chiy lime, aguaymant, etc. *Please choose one flavo	+ 300
三種の濃厚チーズケーキ ルクマソース 3 varieties of rich cheese cake	+500
ハチミツとリコッタチーズのムースグラッセ Honey and Ricotta Cheese Mousse Glacée	+600
本日のデザート Today's dessert	+800

DRINK ドリンク

スパークリングワイン sparkling wine	1,000
ワイン 赤 / 白 (ペルー) Wine red/white (peru)	1,000~
自家製サングリア 赤 / 白 Homemade sangria red/white	500
ザ・プレミアム・モルツ<香るエール>/生ビール The Premium Malts /draft beer	900

※上記消費税、サービス料込みの価格となっております。

INDIGO COURSE 2,800

インディゴコース

月替わりでご用意しているコース はじめてのペルー料理におすすめ
 Monthly Changing Course, Recommended for your First Peruvian Cuisine Experience

大山鶏の胸肉 オクラのサルサヴェルデとライムジュレ
 Daisen chicken breast with okra salsa verde and lime gelée

季節のスープ
 Seasonal Soup

●下記より1品お選びください。

・サーモンのポアレ オレンジブルブランとペルーオリーブのタブナード
 Poached salmon with orange beurre blanc and Peruvian olive tapenade

・もち豚のグリエ ペルー醤油バルサミコソース パプリカピューレ
 Grilled Mochibuta pork with Peruvian soy balsamic sauce and paprika puree

マンゴーとパイナップルのコンポジション
 Mango and pineapple composition

食後のコーヒー 又は 紅茶
 Post-Meal Coffee or Tea

THE Tender HOUSE
 おすすめ!!

BUENOS COURSE 3,800

ブエノスコース

ペルーのエッセンスを感じていただける月替わりのシェフおすすめコース
 Chef's Recommended Monthly Changing Course to Experience the Essence of Peru

シェフより本日の1品
 Chef's Daily Dish

大山鶏の胸肉 オクラのサルサヴェルデとライムジュレ
 Daisen chicken breast with okra salsa verde and lime gelée

季節のスープ
 Seasonal Soup

サーモンのポアレ オレンジブルブランとペルーオリーブのタブナード
 Poached salmon with orange beurre blanc and Peruvian olive tapenade

もち豚のグリエ ペルー醤油バルサミコソース パプリカピューレ
 Grilled Mochibuta pork with Peruvian soy balsamic sauce and paprika puree

赤桃のムースグラッセ、バラのジュレ添え
 Red peach mousse glacée with rose gelée

食後のコーヒー 又は 紅茶
 Post-Meal Coffee or Tea

PASTA LUNCH 2,100

パスタランチ

ペルーの魅力を感じていただける人気のパスタセット
 Popular Pasta Set Featuring the Charm of Peru

前菜
 Appetizer

スープ
 Soup

パン
 Bread

●下記より1品お選びください。

・ベンネ 白ワインで煮込んだ牛肉のラグーバジルの香り
 Penne, White Wine Simmered Beef Ragu with Basil Scent

・スパゲッティーニ 夏野菜 トマト モッツァレラのアラビアータ
 Spaghettini, Summer Vegetables, Tomato, and Mozzarella Arrabiata

食後のコーヒー 又は 紅茶
 Post-Meal Coffee or Tea

STEAK LUNCH 4,800

ステーキランチ

不動の人気コース しっかり食べたい日におすすめ
 The Ever-Popular Set at THE Tender HOUSE

前菜
 Appetizer

スープ
 Soup

パン
 Bread

オーストラリア産葡萄酒サーロイン 150g 三浦野菜を添えて
 Australian Grape-Fed Beef Sirloin 150g, Served with Miura Vegetables

食後のコーヒー 又は 紅茶
 Post-Meal Coffee or Tea