

# 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 flavor	+ 300
ルクマとマラクジャのモンブラン仕立て Mont Blanc Tailoring of Lucuma and Malakja	+500
リンゴと和紅茶のミルフィーユ Apple and Japanese tea millefeuille	+ 600

## DRINK ドリンク

スパークリングワイン sparkling wine	1,000
ワイン 赤 / 白 Wine red/white	1,000~
自家製サングリア 赤 / 白 Homemade sangria red/white	800
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

鰯と海老のティラディート 柑橘のジュレ

Yellowtail and Shrimp Tiradito with Citrus Jelly

季節のスープ

Seasonal Soup

●下記より1品お選びください。

・マトウダイの香草白ワイン蒸し 季節の根菜とトマトのスープ仕立て

Steamed John Dory with Herbs and White Wine, in a Seasonal Root Vegetable and Tomato Soup

・地養鶏のアサード キノコのマリネとカナリ豆のピュレ

ペルー醤油とオレンジのソース

Asado of Free-Range Chicken, Marinated Mushrooms, and Cannellini Bean Purée,  
with Peruvian Soy Sauce and Orange

【OPTION】・オーストラリア産葡萄牛サーロイン 150g + ¥2,000

Australian grape beef sirloin 150g

リンゴと和紅茶のミルフィーユ

Apple and Japanese tea millefeuille

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

鰯と海老のティラディート 柑橘のジュレ

Yellowtail and Shrimp Tiradito with Citrus Jelly

季節のスープ

Seasonal Soup

マトウダイの香草白ワイン蒸し 季節の根菜とトマトのスープ仕立て

Steamed John Dory with Herbs and White Wine, in a Seasonal Root Vegetable and Tomato Soup

地養鶏のアサード キノコのマリネとカナリ豆のピュレ

ペルー醤油とオレンジのソース

Asado of Free-Range Chicken, Marinated Mushrooms, and Cannellini Bean Purée,  
with Peruvian Soy Sauce and Orange

【OPTION】オーストラリア産葡萄牛サーロイン 150gへ変更 + ¥2,000

Australian grape beef sirloin 150g

ルクマとマラクジャのモンブラン仕立て

Mont Blanc Tailoring of Lucuma and Malakja

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。

・スパゲッティーニ ケイジャンスパイスの牛すじラグーパスタ

Spaghettini, Cajun spiced beef tendon ragu pasta

・スパゲッティーニ サーモンとカボチャ アヒアマリージョと豆乳のクリームソース

Spaghettini with Salmon and Pumpkin with Aji Amarillo and Soy Milk Cream Sauce

食後のコーヒー 又は 紅茶

Post-Meal Coffee or Tea

## LUNCH PERUVIAN COURSE 4,800

ランチペルビアンコース

ペルー料理の定番をベースにしたコース しっかり食べたい日におすすめ  
The Ever-Popular Set at THE Tender HOUSE

セヴィーチェ・トラディショナル

Traditional Ceviche

スープ

Soup

白身魚のバナナの葉包み焼き「パタラシュカ」

White meat fish wrapped and baked in Banana leaves-Patarashca

地養鶏と季節野菜のサルタード「ポヨ・サルタード・クレマ」

Local chicken stir-fried with seasonal vegetables“Poyo Saltado Crema”

ルクマとマラクジャのモンブラン仕立て

Mont Blanc Tailoring of Lucuma and Malakja

食後のコーヒー 又は 紅茶

Post-Meal Coffee or Tea