

STEAK & GRILL

with Healthy

季節の食材を中心に、素材本来の味をシンプルに表現することにこだわり
そこに植物の力を五感で取り入れて活力を得る
「ボタニカル」な考え方をかけ合わせたお料理に仕上げご提供します

THE *Tender* HOUSE

D I N I N G

TAPAS タパス

旬野菜のピクルス Seasonal vegetables pickles	600
本日のタパス Today's tapas	600
ナチョス Nachos	600
パパスガウチョ ※ブレーンでもご用意できます。 Papas gaucho	600
ザ・バクチャー The coriander	700
「フムス」 ヒヨコ豆のディップ ビタパン添え Hummus chickpeas dip with pita bread	700
スペイン産生ハム Spanish Raw ham	800
サラミ盛り合わせ Salami assortment	900
チーズの盛り合わせ3種 Three-cheese assortment	900

STARTERS 前菜

インカポテトのフリーコ 鱈のフリット タイム風味 Frico of inca potatoes and Cod frit with thyme flavor	800
小海老ときのこ ポテト 九条葱風味のグリーンアヒージョ Shrimp and Seafood Mushrooms Inca Potatoes Green Ajillo	900
ポロ葱と生ハムのグラタン 柚子七味の香り Porro leek and raw ham gratin with Yuzu Shichimi	950
マグロとアボカド マイクロホワイトセロリのタルタル Tuna and avocado with micro white celery tartar	1,000
みやぎサーモンの炙りとほうれん草 Broiled salmon from miyagi with Spinach	1,050
鮮魚のカルパッチョ ケール クラッシュレモンのヴィネグレット Fresh fish carpaccio with sauce vinaigrette of kale and crash lemon	1,100
フォアグラとしいたけのパテ Foie gras with pate of mushroom	1,200

APERITIFS 食前酒

スパークリングワイン グラス Sparkling wine glass	1,000
東京クラフト ペールエール Tokyo craft pale ale	900
その場で搾るフレッシュオレンジジュース Fresh orange juice pressed on the spot	900

SALADS サラダ

ボタニカルサラダ Botanical salad	800
三浦地野菜・産直野菜の取り合わせ 「ピンツィモーニオ」 Assorted hot vegetables of Miura vegetables 「Pinzimonio」	800
ロメインレタスと厚切りベーコンのシーザーサラダ Lettuce caesar salad with generously sliced bacon	1,100
シェフおすすめの欲張りサラダ Chef recommended today's hearty salad	1,200

SOUPS スープ

季節のベジタブルポタージュ Seasonal vegetables potatoes	600
牛すじとポロ葱 さつまいものサルタ風とろとろ煮込みスープ「ロクロ」 Thick Salta-style stew of beef tendon, leek and sweet potato 「Locro」	700

PAINS & RICE パン&ライス

パンオレ pain au levain	150
天然酵母パン「リュスティック」 Natural yeast baked bread 「Pain rustique」	150
天然真鯛の炊き立てミニココット鯛めし Freshly-cooked rice medley of natural red sea bream in a mini cocotte	1,300
※ご提供に30分頂きます	

GRAINS & MACCHERONI パスタ

本日のパスタ Today's pasta dish	900
カリフラワーとパンチェッタのカルボナーラ Carbonara with cauliflower and pancetta	1,100
根菜とエビのアラビアータペンネ ライムのアクセント Penne arrabiata with root vegetables and shrimp with a lime garnish	1,100
ズワイガニと茸のタリアテッレ 柚子の香り Snow crab with tagliatelle of mushrooms and a hint of yuzu	1,400
レッドキヌアとフォアグラ ポルチーニのリゾット Red Quinoa, Foie gras and porcini Risotto	1,400

FROM THE GRILL

BEEF ビーフ

お肉屋さんのハンバーグ hamburger of meat shop	150g / 1,800	※数量限定につき、お尋ねください
US産ブラックアンガス牛サーロイン US black angus beef sirloin	150g / 2,300 240g / 3,400 450g / 5,800	
US産ハラミ American skirt steak	120g / 2,400 180g / 3,200 300g / 5,400	
国産F1牛サーロイン Domestic F1 beef sirloin	100g / 4,700	
国産F1牛テンダーロイン Domestic F1 beef tenderloin	100g / 5,200	
特撰黒毛和牛「松阪牛」サーロイン Sirloin steak of prime MATSUSAKA black-haired wagyu	100g / 7,500	※数量限定につき、お尋ねください

SAUCES ※ソースを以下7種よりチョイス

■カリビアンバター&ライム Caribbean butter & Lime	■すりおろし人参ソース Grated carrot sauce	■本日のおすすめソース Today's recommend sauce	■トマトサルサ ピコ・デ・ガヨ Tomato salsa pico de gallo	■赤ワインソース Red wine sauce	■九条葱のチミチュリ Kujo green onion chimichurri sauce	■北海道産ホースラディッシュのソース Horse radish sauce from hokkaido
--	------------------------------------	--	---	----------------------------	--	--

SEAFOODS シーフード

市場からの本日の鮮魚 おすすめの調理法で Today's fish from the market	100g / 1,900 Half 1,100
ムール貝の白ワイン蒸し ハーブの香り Mussels and white wine, scented with herb	1,200
天然赤海老のカリビアングリル 彩り大根 柑橘のヴィネグレットで Velvet shrimp grilled Caribbean style with a colorful vinaigrette of citrus and daikon radish	2pieces 1,200 追加1本 +550

ON THE SIDE サイドディッシュ —— メインディッシュと一緒に

マッシュポテト Mashed potatoes	300
スピナッチソテー Spinach saute	300
きのこのソテー 「ボルドレーズ」 Saute of mushrooms 「Bordelaise」	500

OTHER MAINS メイン料理

徳島県産 阿波尾鶏腿肉 Thighs of tokushima AWA ODORI chicken	150g / 1,800
十勝どろ豚ロース Tokachi dorobuta pork loin	120g / 1,900
オーストラリア産 ラム肩ロース Australian lamb shoulder roast	140g / 1,900
あいち鴨フィレ肉 Ichi duck fillet	100g / 2,600
バーベキューブロchette 「シュラスコ」 Barbecue brochette "churrasco"	4,800
※3~4名様向けです	
本日おすすめの肉料理 おすすめの調理法で Today Recommended meat meal in cooking method recommended	MARKET PRICE
※スタッフにお尋ねください	

カナダ産ロブスターテール アメリカーナとトマトサルサで Tail of Canadian lobster with sauce americaine and tomato salsa	2,500 Half 1,500
---	---------------------

ソフトシェルクラブのフリット ペルー風ココナッツクリーム煮 カレーリーフとライム風味 Fritter of soft-shell crab Peruvian-style coconut cream stew flavored with curry leaf and lime	1,900
--	-------

パパスガウチョ ※ブレーンでもご用意できます。 Papas gaucho	600
三浦地野菜・産直野菜の取り合わせ 「ピンツィモーニオ」 Assorted hot vegetables of Miura vegetables 「Pinzimonio」	800

Table charge ¥500 per person.
テーブルチャージ代といたしましてお一人様500円を頂戴しております