

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

DINING

TAPAS タパス

フライドポテト ガーリックとパセリ風味の「パパスガウチョ」 Papas gaucho garlic and parsley French fries	600
本日のタパス Today's tapas	600
茨城産フルーツマトのマリネ 爽やかなジュレと Marinated extra-sweet Ibaraki tomatoes in a refreshing gelee	700
スパイシーベジタブルタコス ベジミートソースと旬野菜 Spicy vegetable tacos with vegimeat sauce and seasonal vegetables	700
イタリア産フレッシュチーズ「ブラッティーナ」 苺 ミニトマト ベリーとアガベシロップのソース "Italian fresh cheese burratina Strawberry, cherry tomato, and berry and agave syrup sauce"	750
ひよこ豆のディップ「フムス」とピタブレッド Pita bread with chickpea hummus dip	700
スペイン産生ハム Spanish Raw ham	800
つぶ貝とエリンギ茸のアヒージョヴェルデ Whelk and eringi mushroom ajillo verde	800
鯉の炙りとワサビ菜のマリネ 生姜と茗荷のヴィネグレット Seared skipjack tuna with marinated wasabi leaf, ginger and Japanese ginger vinaigrette and aromatic cajun spices	850
チーズの盛り合わせ3種 Three-cheese assortment	900

STARTERS 前菜

リングイッサソーセージグリル Grilled linguissa sausage	900
仔牛タンのカルパッチョ レッドオニオン ハラペーニョとトマトサルサ レモンを効かせて Veal tongue carpaccio with red onion, jalapenos, and tomato salsa, seasoned with lemon	950
ヴィーガン「エンチラーダ」ベジタブルチリコンカルネ トマト アボカド Vegimeat sauce and mozzarella enchilada lasagna	800
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スカッシュ Fresh-squeezed orange juice in sparkling water	800

SALADS サラダ

淡路産ゴールドタマネギの丸ごとロースト ローズマリーの香り Roasted whole Awaji gold onion with aromatic rosemary	500
ボタニカルサラダ Botanical salad	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
鯖のピラフ ライムの香り Mackerel pilaf with aromatic lime	1,000
※ご提供に30分頂きます	
レッドキノアとフォアグラ ポルチーニのリゾット Red quinoa and foie gras porcini risotto	1,400

GRAINS & MACCHERONI パスタ

本日のパスタ Today's pasta dish	900
桜海老と空豆のリングイネ Sakura shrimp and broad bean linguine	1,100
菜の花と筍のゴルゴンゾーラペンネ Rape blossom and gorgonzola penne	1,200
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

BEEF ビーフ

お肉屋さんのハンバーグ hamburger of meat shop	180g / 1,800	※数量限定につき、お母ねください
AUST産葡萄牛ランプステーキ Australian Budogyu beef rump steak: 150g	150g / 1,800	
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
特撰和牛ステーキ ※内容はスタッフにお母ね下さい。 Special Japanese beef steak *Ask our staff for details.	6,000
アンガス牛 Tボーンステーキ Angus beef T-bone steak: Approx. 700g	約700g / 8,900

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

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
※スタッフにお母ねください

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
カリビアンガーリックシュリンプ Caribbean garlic shrimp	1,600 Half 950
オマール海老とズワイガニのブイヤベース Lobster and snow crab bouillabaisse	3,800 Half 2,500

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
フライドポテト ガーリックとパセリ風味の「パパスガウチョ」 Papas gaucho garlic and parsley French fries	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

FROM THE GRILL

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