

# 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

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	650
スカモルツァチーズのステーキ Scamorza cheese steak	700
「フムス」ヒヨコ豆のディップ ピタパン添え Pita bread with chickpea hummus dip	700
イタリア産フレッシュチーズ「ブッラティーナ」と ミニトマトのカプレーゼ Burratina (Italian Fresh Cheese) and Cherry Tomato Caprese Salad	750
スペイン産生ハム Spanish Raw ham	850
チーズの盛り合わせ3種 Three-cheese assortment	900
赤海老と冬瓜 ブラットオレンジのカクテル Red rice prawn and winter gourd, blood orange cocktail	1,150

## STARTERS 前菜

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 アボカドのラザニア仕立て Vegan Enchilada Lasagna with Vegetable Chili Con Carne, Tomatoes, and Avocado	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	850
ヤリイカのファルシー Spear squid farcie	980
殻付きホタテ 緑野菜のグラタン Scallops in shell, green vegetable gratin	1,200
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	1,100
フォアグラとしいたけのパテ Foie gras with pate of mushroom	1,200

## SALADS サラダ

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	1,150
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」 Saruta-style beef tendon and leeks in a creamy "locro" stew	700

## PAINS パン

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

## GRAINS & MACCHERONI パスタ&リゾット

国産牛のラグーソース パッパルデッレ Domestic beef in ragu sauce, pappardelle	1,500
パンチェッタときのこのゴルゴンゾーラペンネ Gorgonzola penne with pancetta and mushrooms	1,300
ズワイガニとトロトロねぎのニョッキ トマトクリーム Tomato cream gnocchi with snow crab and creamy spring onion	1,400
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

FROM THE GRILL

## BEEF ビーフ

お肉屋さんのハンバーガー hamburger of meat shop	180g / 1,800	※数量限定につき、お尋ねください
AUST産厚切り牛タンのグリル 葱とチミチュリソース Thick grilled slices of Australian beef tongue with spring onions and chimichurri sauce	1,980	
US産ブラックアンガス牛サーロイン US black angus beef sirloin	150g / 2,350 240g / 3,400	

カナダ産ハラミ Canada skirt steak	120g / 2,450 180g / 3,200 300g / 5,400
-------------------------------	--

国産F1牛テンドーロイン Domestic F1 beef tenderloin	100g / 5,250
---	--------------

アンガス牛 Tボーンステーキ Angus beef T-bone steak: Approx. 700 g	約700g / 8,900
--	---------------

## OTHER MAINS メイン料理

イベリコ豚肩ロース肉 180g Iberico pork shoulder butt 180g	180g / 1,800
オーストラリア産 ラム肩ロース 140g Australian lamb shoulder roast 140g	140g / 1,900
薩摩軍鶏もも肉 150g Satsuma Wakashamo Chicken Thigh 150g	150g / 1,950

## SAUCES ※ソースを以下6種よりチョイス

■カリビアンバター&ライム Caribbean butter & Lime	■北海道産ホースラディッシュのソース Horse radish sauce from hokkaido
■ジャポネソース japonais sauce	■赤ワインソース Red wine sauce
	■九条葱のチミチュリソース Kujo green onion chimichurri sauce
■テンドーハウス特製チーズタッカルピスタイル +300 Tender House specialty cheese dak-galbi style +300	

## SEAFOODS シーフード

ムール貝 ハマグリ 赤貝 野菜のエチュベ 熱々ココットで Mussels, orient clam, blood clam, vegetable étuvée on a hot cocotte	1,400
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

マッシュポテト Mashed potatoes	350	メインディッシュと一緒に
スピナッチソテー Spinach saute	350	
きのこのソテー 「ボルドレーズ」 Saute of mushrooms 「Bordelaise」	550	

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