

CONTEMPORARY PERUVIAN

by THE *Tender* HOUSE

コンテンポラリーペルー料理

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
素材の良さをスパイスを使いながら
ダイレクトに伝えるペルー料理。
豊かな食材・豊かな食文化の伝統を尊重しながら
現代の感覚でペルー料理を表現します。

APPETIZER

COLD APPETIZER

冷たい前菜

「カウサ・レジェーナ」 ライムと唐辛子で風味つけたインカのみざめとサーモンのガトー仕立て	1,400
「ソルテリート・デ・ケソ」 豆 キヌア オリーブ フェタチーズのチョップドサラダ	1,400
「パルタ・ア・ラ・レイナ」 チキンと野菜のサラダを詰め込んだアボカド	1,500
「セビーチェ・トラディショナル」 ライムとリモ唐辛子風味の本日の鮮魚のマリネ	1,700
「プルポ・アル・オリーボ」 さっと焼いたタコのカルパッチョ ペルー産パープルオリーブ「ポティア」のソース	1,700
“コミーダ・ニッケイ” マグロとカラフルトマト 茗荷 芹 柚子胡椒の薬味セビーチェ	1,800
帆立貝とカブのカルパッチョ「ティラディート」 アヒアマリージョとパッションフルーツのソース	1,900
“コミーダ・ニッケイ” 炙ったヤリイカとウニのカルパッチョ「ティラディート・ネグロ」 イカスミのソース 焼き茄子 生姜 穂紫蘇を添えて	1,900

HOT APPETIZER

温かい前菜

“コミーダ・ニッケイ” 旬の魚介のかき揚げ「エスカベーチェ」仕立て 茗荷 三つ葉 アヒ・アマリージョとワインヴィネガーのソース	1,300
「カウカウ」 国産牛ハチノスとじゃがいもの黄色い唐辛子煮込み モヒートミントの香り	1,400
「アンティークーチョ」 国産牛ハツの串焼き スパイス風味	1,700
“コミーダ・ニッケイ” 海老クリームスープ「チュペ・デ・カマロネス」の茶碗蒸し仕立て	2,000

FISH & MEAT

FISH DISHES

魚料理

“コミーダ・ニッケイ” 白身魚の塩麴焼き 青さのり 白いチャウダー 「チュペ・ブランコ・デ・ペスカード」	2,400
シュリンプグリル カナリア豆の煮込みとライスの「タクタク」添え 海老のクリームソース	2,400
本日の鮮魚と魚介 バナナの葉包み焼き「パタラシュカ」	2,800
本日の鮮魚のペルー風姿煮付け「スダード」 アヒ・パンカ風味	3,600

MEAT DISHES

肉料理

「アヒ・デ・ガジーナ」 地鶏胸肉のとうがらし風味のシチュー	1,900
「プカ・ピカンテ」 豚バラ肉の赤い煮込み	2,300
「セコ・デ・レス」 国産牛ホホ肉のコリアンダー煮込み カナリア豆添え	2,800
「ポヨ・ア・ラ・ブラサ」 ひな鶏のペルー風ローストチキン	2,900
子羊背肉のアヤビリ風グリル 「カンカチョ・アヤビレーニョ」	2,900
「ロモ・サルタード」 牛フィレ肉と赤玉葱 ミニトマト フレンチフライの炒め コリアンダーの香り	3,100
ブラックアンガス牛サーロインの「ア・ラ・プランチャ」 アヒ・ヴェルデ添え	3,900
バナナの葉で蒸し焼きにした T ポーンステーキと大地の恵み	750g / 9,000

OTHERS

PASTA & RICE

パスタ・米料理

- 「カルド・デ・ガジーナ」鶏肉の煮込みとその出汁のスープを注いだカップペリーニ
ターメリック風味 1,400
- “コミーダ・ニッケイ”
「ニッケイ・タヤリン・ヴェルデ」大葉とほうれん草のタリオリーニ 花穂紫蘇の香り
柚子風味の「パパ・ア・ラ・ワンカイーナ」添え 1,500
- 「アロス・コン・パト」鴨もも肉の炊き込み御飯 コリアンダー風味 2,600
- 「アロス・コン・マリスコス」アヒ・アマリージョ香るシーフードパエリア 2,900

VEGAN DISHES

ヴィーガン料理

- 「ヴィーガン・カウサ」
ライムと唐辛子で風味つけたインカのみぞめとアボカド トマトのガトー 1,400
- アボカドの「ティラディート」アヒアマリージョとパッションフルーツのソース 1,600
- カナリア豆の煮込みとライスの「タクタク」
アランチーニ仕立て ポルチーニトマトソース 2,000
- “コミーダ・ニッケイ”
「ロコト・レジェーナ」極辛唐辛子のベジタブルミート詰め
温泉豆腐仕立て 2,200





DESSERT

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。	300
ペルビアンアイスクリーム3種盛り合わせ 「ルクマ・キイライム・アグアイマントなど」	700
「アロス・コン・レチェ」 ライムに見立てたペルー風お米のムース	700
「アルファフォレス」 ココナッツ風味のキャラメルミルクサンドクッキー	700
「アグアイマント・タルト」 フルーツほおずきのタルト シナモンアイス添え	800
“コミーダ・ニッケイ” 「マサモラ・モラーダ」 紫とうもろこしのジュレ 白玉 レンズ豆のあんみつ仕立て	800
「ムース・デ・チェリモヤ」 パッションフルーツとチアシードのソース	800
ペルー産アマゾンカカオのチョコレートテリーヌ	900