

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 |
| ★ ブラックアングス牛サーロインの「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 ボ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





COFFEE & TEA

| | |
|-----------------|-----|
| オリジナルブレンドコーヒー | 450 |
| アイスコーヒー | 500 |
| エスプレッソ | 450 |
| カプチーノ | 600 |
| カフェラテ (アイス・ホット) | 600 |
| カフェモカ (アイス・ホット) | 650 |
| ココア (アイス・ホット) | 600 |
| スリランカ | 500 |
| 白桃ウーロン茶 極品 | 600 |
| オーガニック マテ グリーン | 500 |