

THE *Tender* HOUSE
D I N I N G

CONTEMPORARY PERUVIAN CHOICE COURSE

Appetizer/Maindish/Dessert より 1 品、Drink はカフェメニューから 1 品お選びください。

3,000

Appetizer	鮮魚のセビーチェ 本日のスタイル チキンとアボカドのサラダ タコのカルパッチョ アヒ・パンカ風味とインカ芋 オリーブのサラダ ソルテリート・デ・ケソ 本日のおすすめ前菜
Pasta	海老とルッコラのペペロンチーノ カンチャコーン添え
Main dish	ブラックアングス牛サーロインステーキ アヒ・ヴェルデソース (限定10食) 本日のおすすめお魚料理 本日のおすすめお肉料理 マテ茶鶏モモ肉のエストファード クミンでマリネした鮮魚のグリルキノコクリームソース
Dessert	本日のデザート 「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 ペルビアンアイスクリーム 3 種盛り合わせ「ルクマ・キライム・アグアイマントなど」

CHEF'S SUGGESTION LUNCH COURSE

月替わりのおすすめコースです。Drink はカフェメニューから 1 品お選びください。

4,000

Amuse	本日のアミューズ
Appetizer	真イカとリンゴのコンテンポラリーカウサ
Soup	カボチャと栗のポタージュ
Fish	燻製香るカマスのポワレ 赤ワインソース
Main dish	鴨モモ肉とゆり根のガレット ジュドヴォライユ パンカ風味
Dessert	右記デザートメニュー内よりお選びください

PERUVIAN LUNCH

Peruvian Steak	アングスビーフのステーキ アヒ・ヴェルデソース (パン・スープ・サラダ・カフェ)	2,100
Peruvian Plate	マテ茶鶏モモ肉のエストファード (パン・スープ・サラダ・カフェ)	1,800

WEEKLY LUNCH

Salad Plate	タコのカルパッチョ アヒ・パンカ風味とインカ芋 オリーブのサラダ (パン・スープ・カフェ)	1,500
Sandwich Plate	「パン・コン・チチャロン」 豚バラ肉とサツマイモのペルー風サンドイッチ (ピクルス・スープ・サラダ・カフェ)	1,500
Pasta Plate	海老とルッコラのペペロンチーノ カンチャコーン添え (パン・スープ・サラダ・カフェ)	1,500
Seafood Plate	クミンでマリネした鮮魚のグリル キノコクリームソース (パン・スープ・サラダ・カフェ)	1,800

Peruvian Dessert

ペルビアンアイスクリーム 「ルクマ・キライム・アグアイマントなど」 ※1種お選びください。	300
おまかせミニデザート	400
ペルビアンアイスクリーム 3 種盛り合わせ「ルクマ・キライム・アグアイマントなど」	700
アロス・コン・レチェ	700
アマゾンカカオのショコラテリーヌ	1,000
本日のデザート	1,000

Side Menu

フライドポテト (ケチャップ・マヨネーズ)	650
生ハム	850

Drink Menu

サントリープレミアムモルツ	800	本日のワイン (赤・白)	800~
スパークリングワイン	1,000	シャンパーニュ	1,500