

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。

**2,800**

<b>Appetizer</b>	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 アボカドとグリルベーコンのサラダ 赤玉ドレッシング アヒ・リモ風味 ソルテリート・デ・ケソ 本日のおすすめ前菜
<b>Pasta</b>	鱈と焼き茄子の冷製プッタネスカ イエルバブエナ風味
<b>Main dish</b>	ブラックアンガ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 「ペピアン・ド・チョクロ」豚バラ肉と豆とコーンの煮込み 鱈とアサリの軽い煮込み サルサヴェルデ
<b>Dessert</b>	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・キイライム・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。

**3,800**

<b>Amuse</b>	本日のアミューズ
<b>Appetizer</b>	真イカとリンゴのコンテンポラリーカウサ
<b>Soup</b>	カボチャと栗のポタージュ
<b>Fish</b>	燻製香るカマスのポワレ 赤ワインソース
<b>Main dish</b>	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
<b>Dessert</b>	右記デザートメニュー内よりお選びください

## PERUVIAN LUNCH

<b>Peruvian Steak</b>	アンガ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)	<b>1,800</b>
<b>Peruvian Plate</b>	「ペピアン・ド・チョクロ」豚バラ肉と豆とコーンの煮込み (パン・スープ・サラダ・カフェ)	<b>1,500</b>

## WEEKLY LUNCH

<b>Salad Plate</b>	アボカドとグリルベーコンのサラダ 赤玉ドレッシング アヒ・リモ風味 (パン・スープ・カフェ)	<b>1,200</b>
<b>Sandwich Plate</b>	ミラネーゼ フィッシュバーガー ライム香るレムラードソース (ピクルス・スープ・サラダ・カフェ)	<b>1,200</b>
<b>Pasta Plate</b>	鱈と焼き茄子の冷製プッタネスカ イエルバブエナ風味 (パン・スープ・サラダ・カフェ)	<b>1,200</b>
<b>Seafood Plate</b>	鱈とアサリの軽い煮込み サルサヴェルデ (パン・スープ・サラダ・カフェ)	<b>1,500</b>

## Peruvian 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。	<b>300</b>
おまかせミニデザート	<b>400</b>
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」	<b>700</b>
アロス・コン・レチェ	<b>700</b>
アマゾンカカオのショコラテリーヌ	<b>1,000</b>
本日のデザート	<b>1,000</b>

## Side Menu

フライドポテト (ケチャップ・マヨネーズ)	<b>650</b>
生ハム	<b>850</b>

## Drink Menu

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