

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**

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 小エビのバジルコリアンダーマリネと野菜のサラダ ソルテリート・デ・ケソ 本日のおすすめ前菜
Pasta	ザ・テンダーハウス特製温玉ナポリタン アヒ・パンカ風味
Main dish	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 シーフードパエリア「アロス・コン・マリスコス」 イペリコカルビのグリル シーズニングとライム
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 ベ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**

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)	1,800
Peruvian Plate	シーフードパエリア「アロス・コン・マリスコス」 (スープ・サラダ・カフェ)	1,500

WEEKLY LUNCH

Salad Plate	小エビのバジルコリアンダーマリネと野菜のサラダ (パン・スープ・カフェ)	1,200
Sandwich Plate	国産鶏胸肉の低温ローストとアボカドサンド アヒマヨネーズソース (ビクルス・スープ・サラダ・カフェ)	1,200
Pasta Plate	ザ・テンダーハウス特製温玉ナポリタン アヒ・パンカ風味 (パン・スープ・サラダ・カフェ)	1,200
Meat Plate	イペリコカルビのグリル シーズニングとライム (パン・スープ・サラダ・カフェ)	1,500

Peruvian Dessert

ベ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
おまかせミニデザート	400
ベ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	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