

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 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・テンド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」 イベ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 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。

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)	2,100
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)	1,800

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)	1,500
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 (ピクルス・スープ・サラダ・カフェ)	1,500
Pasta Plate	ザ・テンド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)	1,500
Meat Plate	イベ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)	1,800

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。	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