

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 ハニーイエローマスタードチキンとインカポテトのシーザーサラダ ソルテリート・デ・ケソ 本日のおすすめ前菜
<b>Pasta</b>	ミックスビーンズと豚ばら肉のラグーソース タリアテッレ
<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) 本日のお勧めお魚料理 本日のお勧めお肉料理 [タクタク ア・ロ・ポブレ]カナリ豆と米のペルー風焼き飯 ポークソテーとフライドエッグ 鮮魚のヴァポーレ アンチョビとキーライム風味
<b>Dessert</b>	本日のデザート アロスコンレチェ 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>	サンマのパテ ワンカイーナ添え
<b>Soup</b>	キノコのポタージュ アワビ茸のバターソテー
<b>Fish</b>	太刀魚のムニエル イエルバブエナ風味
<b>Main dish</b>	ウサギ背肉のフリカッセ 季節野菜と栗
<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>	[タクタク ア・ロ・ポブレ]カナリ豆と米のペルー風焼き飯 ポークソテーとフライドエッグ (パン・スープ・サラダ・カフェ)	<b>1,500</b>

## WEEKLY LUNCH

<b>Salad Plate</b>	ハニーイエローマスタードチキンとインカポテトのシーザーサラダ (パン・スープ・カフェ)	<b>1,200</b>
<b>Sandwich Plate</b>	山椒とクミン香るテnderハウス特製 テリヤキチキンバーガー (ピクルス・スープ・サラダ・カフェ)	<b>1,200</b>
<b>Pasta Plate</b>	ミックスビーンズと豚ばら肉のラグーソース タリアテッレ (パン・スープ・サラダ・カフェ)	<b>1,200</b>
<b>Seafood Plate</b>	鮮魚のヴァポーレ アンチョビとキーライム風味 (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>