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	「セビーチェ・ミクスト」その日のミックスシーフードマリネ チキンとアボカドのサラダ アボガドとグリルベーコンのサラダ 赤玉ねぎのロースト添え カリッと仕上げた豚バラ肉とさつまいもの「チチャロン」 本日のおすすめ前菜
Pasta	アヒ・パンカでマリネした鶏胸肉とグリル野菜のパスタ・ポモドーロ
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 「ペピアン・デ・ベビータ」マテ茶鶏とひよこ豆の煮込み 香ばしく焼いた白身魚のニューイングランドクラムチャウダー クミン風
Dessert	本日のデザート 「アルファフォレス」 ココナッツ風味のキャラメルミルクサンドクッキー 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	鮮魚と洋ナシのカルパッチョ
Soup	ポワローのポタージュ 柚子風味 炙りイカを添えて
Fish	鮮魚のオープン焼き スパイス香るブルーブラン
Main dish	金華豚のグリエ 豆のエストファード添え
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 黄色唐辛子「アヒ・アマリージョ」が効いた赤ワインソース (パン・スープ・サラダ・カフェ)	2,100
Peruvian Plate	「ペピアン・デ・ベビータ」マテ茶鶏とひよこ豆の煮込み (パン・スープ・サラダ・カフェ)	1,800

WEEKLY LUNCH

Salad Plate	アボカドとグリルベーコンのサラダ 赤玉ねぎのロースト添え (パン・スープ・カフェ)	1,500
Sandwich Plate	イタリアンフレンチトースト「モツァレラ イン カロツァ」 (ピクルス・スープ・サラダ・カフェ)	1,500
Pasta Plate	アヒ・パンカでマリネした鶏胸肉とグリル野菜のパスタ・ポモドーロ (パン・スープ・サラダ・カフェ)	1,500
Seafood Plate	香ばしく焼いた白身魚のニューイングランドクラムチャウダー クミン風味 (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」 「アルファフォレス」 ココナッツ風味のキャラメルミルクサンドクッキー	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