

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

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 スモークサーモン フェタチーズ 野菜のアサードのサラダ 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	赤味噌をきかせたポロネーゼ 大葉とアヒ・パンカの香りをアクセントに
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 「ハレア・デ・マリスコス」魚介類のソテー ベルー風付け合わせ ペルー風豚バラのコンフィ アヒ香るマッシュポテト
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。

3,800

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)	1,800
Peruvian Plate	「ハレア・デ・マリスコス」魚介類のソテー ベルー風付け合わせ (パン・スープ・サラダ・カフェ)	1,500

WEEKLY LUNCH

Salad Plate	スモークサーモン フェタチーズ 野菜のアサードのサラダ (パン・スープ・カフェ)	1,200
Sandwich Plate	スパイシーチキンとサルサセボラのトルティーヤ (ピクルス・スープ・サラダ・カフェ)	1,200
Pasta Plate	赤味噌をきかせたポロネーゼ 大葉とアヒ・パンカの香りをアクセントに (パン・スープ・サラダ・カフェ)	1,200
Meat Plate	ペルー風豚バラのコンフィ アヒ香るマッシュポテト (パン・スープ・サラダ・カフェ)	1,500

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