

THE *Tender* HOUSE
D I N I N G

LUNCH COURSE

3,800yen

THE Tender HOUSE の魅力を凝縮したスペシャルコース。その日仕入れた朝採れ野菜や地元素材を使用したランチコースとして、お気軽にお楽しみいただけます。

AMUSE	アミューズ	本日のアミューズ
APPETIZER	前菜	ホタテとキノアのタルタル タンバル仕立て
SOUP	スープ	安納芋のポタージュ ヘーゼルナッツの香り
FISH	魚料理	寒鰯のポッシュェ トリュフクリームソース +¥800で冬トリュフスライスが追加できます。
MEAT	肉料理	エゾ鹿肉のロティ ペルー産ラム酒ソース +¥1000 でフランス産フォアグラのポワレが追加できます。
DESSERT	デザート	アマゾンカカオのフォンダンショコラ +¥300で苺と赤いベリーの温かいソースが追加できます。
DRINK	コーヒー/紅茶	おかわり自由 +100yenでカフェラテ・カプチーノに変更可

ALCOHOL オプションでお飲み物にアルコールをお選びいただけます

Champagne +1,500yen
シャンパーニュ

Sparkling Wine +1,000yen
スパークリングワイン

Wine (Red /White) +800yen
ワイン(赤・白)

The PREMIUM MALT'S<KAORU ALE> +700yen
ザ・プレミアム・モルツ<香るエール>/生ビール

※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です

L
U
N
C
H
M
E
N
U