Chef's Special

COURSE

TRADITIONAL COURSE

トラディショナルコース

全5品 / 6,000

前　菜

「カウサ・レジェーナ」
ライムと唐辛子で風味づけたインカのめざめ　ツナのガトー仕立て
Causa Regena - Inca no Mezame Potatoes and Tuna Gateau with Lime and Pepper

「セビーチェ・トラディショナル」
ライムとリモ唐辛子風味の鯛のマリネ
Traditional Ceviche - Red snapper marinated with lime and limo peppers

魚料理

「パタラシュカ」本日の鮮魚と魚介　バナナの葉包み焼き
Patarashka – Fish of the day and seafood wrapped in banana leaves and baked

メイン料理

「ロモ・サルタード」
牛フィレ肉と赤玉葱　ミニトマト　フレンチフライの炒め　コリアンダーの香り
ペルー風ごはん付き
Lomo Saltado - Cilantro Flavored Stir-Fried Beef Fillet Red Onions, Tomatoes, and French Fries with Persian rice

デザート

「ススピロ・ア・ラ・リメーニャ」
ルクマとキャラメルのムース仕立て
Suspiro a la Limeña with lucuma and caramel mousse

CONTEMPORARY COURSE

コンテンポラリーコース

全7品 / 8,000

現代風に表現したペルー料理の数々を少しずつ楽しめるおすすめコースです。

CORTO COURSE

コルトコース

全4品 / 4,000

おまかせペルー料理を軽く召し上がって頂くコースです。

THE Tender HOUSE
DINING