

CONTEMPORARY PERUVIAN

by THE *Tender* HOUSE

コンテンポラリーペルー料理

世界有数の美食の国「ペルー」
日系を始めとした世界各国からの移民から
もたらされた多様な民族料理を取り込んで発展し
素材の良さをスパイスを使いながら
ダイレクトに伝えるペルー料理。
豊かな食材・豊かな食文化の伝統を尊重しながら
現代の感覚でペルー料理を表現します。

A

L

A

C

A

R

T

E

COLD APPETIZER

冷たい前菜

「カウサ・レジェーナ」 ライムと唐辛子で風味つけたインカのめざめとツナのガトー仕立て Causa Regena - Inca no Mezame Potatoes and Tuna Gateau with Lime and Pepper	1,400
「セビーチェ・トラディショナル」 ライムとリモ唐辛子風味 鯛のマリネ Traditional Ceviche - Red snapper marinated with lime and limo peppers	1,700
「ソルテリート・デ・ケソ」 豆 キヌア オリーブ フェタチーズのチョップドサラダ Soltellito de Queso - Bean, quinoa, olive, and feta cheese salad	1,400
「パルタ・ア・ラ・レイナ」 チキンと野菜のサラダを詰め込んだアボカド Parta a la Reina - An avocado stuffed with chicken and vegetable salad	1,500
「プルポ・アル・オリーボ」 タコのカルパッチョ ペルー産パープルオリーブ「ボティア」のソース Pulpo al Olivo - Octopus Carpaccio in Peruvian Botija Purple Olive Sauce	1,700
「セビーチェ・ミクスト」 本日の海鮮マリネ 盛り合わせ Mixed Ceviche - Marinated Seafood du Jour Platter	2,000

HOT APPETIZER

温かい前菜

「アンティークーチョ」 国産牛ハツの串焼き スパイス風味 Anticucho - Spiced Japanese beef heart skewers	1,700
「ハレマ・デ・マリスコス」 ペルー風 魚介のフリット Halema de mariscos - Peruvian seafood frit	1,700
「マリスコス・デ・カルド」 貝の温かいセビーチェ Caldo de mariscos - a warm shellfish ceviche	1,900

OTHERS

FISH DISHES

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	2,800
「パリウエラ」 ペルー風具沢山ブイヤベース Parihuela - a Peruvian style bouillabaisse	2,900
「アロス・コン・マリスコス」 ペルー風魚介の炊き込みご飯 Arroz con. Mariscos - Peruvian-style Seafood Rice	2,900

VEGAN DISHES

ヴィーガン料理

「ヴィーガン・カウサ」 ライムと唐辛子で風味つけたインカのめざめとアボカド トマトのガトー Vegan Causa - Inca no Mezame potatoes and avocado tomato gateau with lime and pepper	1,400
「タクタク」 カナリ豆の煮込みとライスの焼きご飯 きのこのソテー トマトソース Canary bean stew and rice tacu-tacu with Mushroom saute and tomato sauce	2,000

PASTA

パスタ料理

「タヤリン・サルタード・デ・カルネ」 ペルー風牛肉の炒めスパゲティ Tallarin Saltado de Darne - Peruvian Stir-fried Spaghetti with Beef	1,400
「フィデオ・デ・ソバ・デ・クレマ・デ・マリスコス」 ペルー風シーフードクリームスパゲティ Fideo de sopa de crema de mariscos - Peruvian seafood cream spaghetti	1,600
本日のパスタ ※スタッフにお尋ねください。 Today's Pasta ※Please ask the staff.	1,200
パン ※種類日替わり Bread ※Type daily change	200

MAIN DISHES

MEAT DISHES

肉料理

「ポヨ・ア・ラ・ブラサ」 ひな鶏のペルー風ローストチキン Pollo a la Plaza - Peruvian Roasted Spring Chicken	2,900
「カンカチョ・アヤビレーニョ」 子羊背肉のアヤビリ風グリル Kankacho Ayavireño - Andean-style firewood-grilled rack of lamb	2,900
「ロモ・サルタード」 牛フィレ肉と赤タマネギ トマト フレンチフライ コリアンダーの炒め Lomo Saltado - Cilantro Flavored Stir-Fried Beef Fillet Red Onions, Tomatoes, and French Fries	3,100

FROM THE GRILL

ステーキ & グリル

ハラミ肉 180g (US産・カナダ産) US or Canada Outside Skirt	3,200
厚切り牛タン 150g (US産) US Thick sliced beef tongue	3,800
ブラックアンガス牛サーロイン 250g Black Angus beef sirloin steak	3,900
特選黒毛和牛 氷温熟成オリーブ牛サーロイン A3・A4 Select Japanese Black Beef Cold-Aged Olive Beef Sirloin	130g 7,800 / 250g 14,500
特選黒毛和牛 オリーブ牛フィレ A4 Select Japanese Black Beef Olive Beef Fillet	130g 9,800 / 250g 22,000

※ソースを以下よりお選びください。

「アヒ・ヴェルデ」 コリアンダーとライムの爽やかなペルーのソースです。
Aji Verde - Refreshing Peruvian Sauce with Coriander and Lime

「ソースジャポネ」 ステーキのよく合う、お肉をさっぱりと召し上がれる和を意識したソースです。
Source japonais - A Japanese-inspired sauce that pairs with steak for a lighter taste

「山わさびペルー醤油漬」 ツンとくる山わさびの風味とペルー醤油のコクがお肉によく合います。
Mountain Wasabi Pickled in Peruvian Soy Sauce -
The pungency of mountain wasabi and depth of Peruvian soy sauce complement meat.

「本日のソース」 スタッフにお尋ねください。
Today's source ※Please ask the staff.



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。 Persian Ice Cream: Lucuma, chiy lime, aguaymant, etc. *Please choose one flavor	300
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」 Three types of Persian ice cream: Rukuma, quillaim, aguaymant, etc.	700
「ススピロ・ア・ラ・リメニャ」 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	700
「アグアイマント・タルト」 フルーツほおずきのタルト シナモンアイス添え Aguaymante tart with fruit figs and cinnamon ice cream	800
「マサモラ・モラーダ」 温かいお汁粉仕立て Warm mazamorra morada with sweet red bean soup	800
三種の濃厚チーズケーキ ペルー産ルクマの香り 3 varieties of rich cheese cake with peruvian lukuma fragrance	900
ペルー産アマゾンカカオのフォンダンショコラ Peruvian Amazonian cacao fondant	1,000