

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。

<b>AMUSE</b>	アミューズ	シェフからの小さな一皿
<b>APPETIZER</b>	前菜	「セビーチェ・ミクスト」本日の海鮮マリネ 盛り合わせ
<b>SOUP</b>	スープ	本日の温製スープ
<b>FISH</b>	魚料理	舌平目のソテー 赤玉葱のチャツネ ペルー産スパークリングワインソース +¥800でキャビアが追加できます。
<b>MEAT</b>	肉料理	黒毛和牛のグリエ トリュフソース +¥1000 でフランス産フォアグラのポワレが追加できます。
<b>DESSERT</b>	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。
<b>DRINK</b>	食後の コーヒー/紅茶	おかわり自由

**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) 900yen~  
ワイン(赤・白)

The PREMIUM MALT'S<KAORU ALE> 800yen  
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