THE Tender HOUSE

## CONTEMPORARY PERUVIAN

コンテンポラリーペルー料理

## PREFIX LUNCH

1,690yen

SOUP スープ 季節のスープ

**APPETAIZER** 前菜 本日の前菜

BREAD パン 日替わりバリエーションで

MAIN DISH メインディッシュ 下記より1品お好きなものをお選びください

**DRINK** 食後の コーヒー/紅茶 おかわり自由

MAIN DISH メインディッシュ お好きなものを1品お選びください

SALAD -

砂肝コンフィ サラダリヨネーズ アヒ・アマリージョ風味のマスタードドレッシング

PASTA & RICE

浅利のボンゴレロッソ ペルー唐辛子 アヒ・パンカ風味

FISH —

本日の魚 カンチャコーンクルート焼き ほうれん草のブールブランソース +500yen

MEAT[A]

ペルー風ポークカツレツ「ミラネーサ・デ・チャンチョ」 アンチョビ焦がしバターソース

MEAT[B] -

ブラックアンガス牛サーロインのステーキ&ポテト 「チュラス・コン・パパ| +900yen

※FISH、MEAT【B】は記載の追加料金をいただきま

**DESSERT** オプションでデザートをお選びいただけます

ペルビアンアイスクリーム +300yen

「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。

「ススピロ・ア・ラ・リメーニャ」ルクマとキャラメルのムース +300yen

焼きプリン「クレマ・ボルテアダ」いちごアイス添え +500yen

パティシエ特製 本日のデザート +700yen

SIDE DISHES

お子様用スパゲティ 850yen フライドポテト 650yen 生ハム 850yen

**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

1,500yen 1,000yen Champagne Sparkling Wine シャンパーニュ スパークリングワイン

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

Wine (Red /White) 900yen~ ワイン(赤・白)

MARK.

NN.N

MAN

ANN AN

