

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

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カトー仕立て 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 | 1,600 |
| マグロ キヌア オリーブとフェタチーズのチョップドサラダ 「ソルテリート・デ・ケソ」 Tuna, quinoa, olive, and feta cheese chopped salad, Solterito de Queso | 1,700 |
| 「パルタ・ア・ラ・レイナ」 花咲ガニとチキン 野菜のタルタルを詰め込んだアボカド Parta a la Reina - An avocado stuffed with chicken and vegetable salad | 1,800 |
| 「プルポ・アル・オリーブ」 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 |
| 本日の冷たい前菜 Today's cold appetizer | ask |

L

A

C

A

R

T

E

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 |
| 本日の温かい前菜 Today's hot appetizer | ask |
| 「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 |

※上記税込価格にサービス料として8%を頂戴いたします。
※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。

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 |
| 本日の肉料理 Today's meat dish | ask |
| 「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

| | |
|---|-------|
| <p>ペルビアンアイスクリーム 「ルクマ・キライム・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</p> | 300 |
| <p>ペルビアンアイスクリーム3種盛り合わせ 「ルクマ・キライム・アグアイマントなど」 Three types of Persian ice cream: Rukuma, quillaim, aguaymant, etc.</p> | 700 |
| <p>「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</p> | 700 |
| <p>「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</p> | 800 |
| <p>本日のデザート Dessert of the day</p> | ask |
| <p>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</p> | 900 |
| <p>ペルー産アマゾンカカオのショコラテリーヌ Chocolate terrine made with Peruvian Amazon cacao</p> | 1,000 |



COFFEE & TEA

| | |
|---|-----|
| オリジナルブレンドコーヒー Original blend coffee | 450 |
| アイスコーヒー Iced coffee | 500 |
| エスプレッソ Espresso | 450 |
| カプチーノ Cappuccino | 600 |
| カフェラテ (アイス・ホット) Latte (ice / hot) | 600 |
| ココア (アイス・ホット) Cocoa (ice / hot) | 600 |
| スリランカ Sri lanka | 500 |
| 白桃ウーロン茶 極品 White peach oolong tea Pole | 600 |
| オーガニック マテ グリーン Organic mate green | 500 |

※上記税込価格にサービス料として8%を頂戴いたします。
※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。