

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。
ランチコースとして、お気軽にお楽しみいただけます。

AMUSE	アミューズ	シェフからの小さな一皿
APPETAIZER	前菜	鱈のティラディトス 和豆のソルテリート
SOUP	スープ	季節のスープ
FISH	魚料理	本日のお魚 モッツアレラチーズと グリーンアスパラガスのスープ仕立て 「メネストロン」
MEAT	肉料理	ホロホロ鶏のロースト 辛みをつけたピーナッツ風味ソース 「ピカンテ・デ・パヴォ」 +¥500でフォアグラポワレが 追加できます。
DESSERT	デザート	アロス・コン・レチュ +¥300でアグアイマントマカロンが追加できます。
DRINK	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