

# 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」<br>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<br>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<br>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<br>「ソルテリート・デ・ケソ」<br>Tuna, quinoa, olive, and feta cheese chopped salad, Solterito de Queso       | 1,700 |
| 「パルタ・ア・ラ・レイナ」<br>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<br>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<br>ペルー産パープルオリーブ「ボティア」のソース<br>Pulpo al Olivo - Octopus Carpaccio in Peruvian Botija Purple Olive Sauce | 1,700 |
| 本日の冷たい前菜<br>Today's cold appetizer                                                                                            | ask   |

## 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<br>Anticucho – Spiced Japanese beef heart skewers | 1,700 |
| 本日の温かい前菜<br>Today's hot appetizer                                              | ask   |
| 「ハレア・デ・マリスコス」 ペルー風魚介と野菜のフリット<br>Halema de mariscos - Peruvian seafood fritters | 1,700 |

※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<br>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<br>Parihuella - 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<br>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」<br>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<br>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<br>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<br>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」<br>ペルー風シーフードクリームスパゲティ<br>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。<br>Today's Pasta ※Please ask the staff.                                                            | 1,200 |
| パン ※種類日替わり<br>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<br>Pollo a la Plaza - Peruvian Roasted Spring Chicken                                                                | 2,900 |
| 本日の肉料理<br>Today's meat dish                                                                                                                       | ask   |
| 「ロモ・サルタード」 牛フィレ肉と赤タマネギ<br>トマト フレンチフライ コリアンダーの炒め<br>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)<br>US or Canada Outside Skirt                                     | 3,200                    |
| US産ドライエイジングランプ 150g<br>American dry aged rump 150g                                     | 3,800                    |
| アンガス牛サーロイン 250g<br>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<br>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<br>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け」 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・リメーニャ」 ルクマとキャラメルのみース仕立て

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

## 「アルファフォレス」 ココナッツ風味のキャラメルミルクサンドクッキー

Alpha Fores - Caramel milk sandwich cookies with coconut flavor

700

## 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ショコラテリーヌ

Chocolate terrine made with Peruvian Amazon cacao

1,000





# COFFEE & TEA

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