

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

ライムと唐辛子で風味つけたインカのみずめとツナのカトー仕立て 「カウサ・レジェーナ」 Inca no Mezame Potatoes and Tuna Gateau with Lime and Pepper - Causa Regena	1,400
低温ローストした牛モモと秋茄子の「セビーチェ」 Slow roasted Beef thigh with Autumn eggplant ceviche	1,500
ライムとリモ唐辛子風味 鯛のマリネ 「セビーチェ・トラディショナル」 Red snapper marinated with lime and limo peppers - Traditional Ceviche	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
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 「プルポ・アル・オリボ」 Octopus Carpaccio in Peruvian Botija Purple Olive Sauce - Pulpo al Olivo	1,700
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 「パルタ・ア・ラ・レイナ」 An avocado stuffed with chicken and vegetable salad - Parta a la Reina	1,800
本日の冷たい前菜 Today's cold appetizer	ask

HOT APPETIZER

温かい前菜

国産牛ハツの串焼き スパイス風味 「アンティークーチョ」 Spiced Japanese beef heart skewers - Anticucho	1,700
ペルー風魚介と野菜のフリット 「ハレア・デ・マリスコス」 Peruvian seafood fritters - Halema de mariscos	1,700
本日の温かい前菜 Today's hot appetizer	ask

※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

本日の鮮魚と魚介 バナナの葉包み焼き 「パタラシュカ」 Fish of the day and seafood wrapped in banana leaves and baked - Patarashka	2,800
ペルー風具沢山ブイヤベース 「パリウエラ」 a Peruvian style bouillabaisse - Parihuela	2,900
ペルー風魚介の炊き込みご飯 「アロス・コン・マリスコス」 Peruvian-style Seafood Rice - Arroz con. Mariscos	2,900

VEGAN DISHES

ヴィーガン料理

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 「ヴィーガン・カウサ」 Inca no Mezame potatoes and avocado tomato gateau with lime and pepper - Vegan Causa	1,400
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 「タクタク」 Canary bean stew and rice tacu-tacu with Mushroom saute and tomato sauce	2,000

PASTA

パスタ料理

ペルー風牛肉の炒めスパゲティ 「タヤリン・サルタード・デ・カルネ」 Peruvian Stir-fried Spaghetti with Beef - Tallarin Saltado de Darne	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

MAINDISHES

MEAT DISHES

肉料理

柑橘とビールでマリネした鴨モモ肉のコンフィ「アヒ・デ・パト」 Confit duck thigh marinated in citrus and beer Aji de Pato	2,300
ひな鶏のペルー風ローストチキン「ポヨ・ア・ラ・ブラサ」 Peruvian Roasted Spring Chicken - Pollo a la Plaza	2,900
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 「ロモ・サルタード」 Cilantro Flavored Stir-Fried Beef Fillet Red Onions, Tomatoes, and French Fries - Lomo Saltado	3,100
柔らかく煮込んだオッソブーコ「セコ・デ・オッソブーコ」 Tender braised ossobuco Seco de ossobuco	3,800
本日の肉料理 Today's meat dish	ask

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
US産ドライエイジングランプ 150g American dry aged rump 150g	3,800
アンガス牛サーロイン 250g 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>ルクマのキャラメルミルフィユ Lucuma caramel millefeuille</p>	700
<p>ココナッツ風味のキャラメルミルクサンドクッキー 「アルファフォレス」 Caramel milk sandwich cookies with coconut flavor - Alpha Fores</p>	700
<p>アマゾンカカオの低糖質ガトーショコラ Low sugar gateau chocolates made with Amazonian cacao</p>	900
<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>アンデス栗のモンブラン 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

ロンネフェルト
Ronnefeldt Tea

800

スペシャルアールグレイ / クィーンズティー
Special Earl Gray / Queens Tea

トロピカルオレンジ / バニラチャイ
Tropical orange / Vanilla chai

ゲットザパワー / ルイボスケーブオレンジ
Get the power / Rooibos cape orange

パッカハーブス
PUKKA herbs Tea

800

リラックス / スリーミント
Relax / Three Mintha

アップル & シナモン / スリーカモマイル
Apple & Cinnamon / Three Camo Miles

レモンジンジャー & マヌカハニー / フィールニュー
Lemon Ginger & Manuka Honey / Feel New

※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。