

THE *Tender* HOUSE

CONTEMPORARY PERUVIAN

コンテンポラリーペルー料理

INDIGO ————— ¥2,800

・鶏と茸のセビーチェ パンカベッパー風味
「セビーチェ・デ・チャンピニオン・コン・ポヨ」

・季節のスープ

※メインをお選びください。

◇サーモンのペルスライス焼き 蓮根と里芋の
サルタード「トゥルーチャ・イ・サルタード」

◇子羊のグリル イエローアヒとフレッシュトマト
のソース ゴボウのピヤソン
「コルデード・ア・ラ・パリージャ」
+¥500でフォアグラボワレが追加できます。

・キーライムのタルト ヨーグルトソルベ添え

・食後のコーヒー 又は 紅茶

BUENOS ————— ¥3,800

・シェフより本日の1品

・鶏と茸のセビーチェ パンカベッパー風味
「セビーチェ・デ・チャンピニオン・コン・ポヨ」

・季節のスープ

・サーモンのペルスライス焼き 蓮根と里芋の
サルタード「トゥルーチャ・イ・サルタード」

・子羊のグリル イエローアヒとフレッシュトマト
のソース ゴボウのピヤソン
「コルデード・ア・ラ・パリージャ」
+¥500でフォアグラボワレが追加できます。

・ルクマのキャラメルミルフィーユ

・食後のコーヒー 又は 紅茶

PASTA LUNCH ————— ¥2,100

・前菜 / スープ / パン

・魚介と鯖の白いペスカトーレ
「ペスカトーレ・ブランコ・アローマ・オリーボ」

・食後のコーヒー 又は 紅茶

STEAK LUNCH ————— ¥2,800

・前菜 / スープ / パン

・アンガス牛サーロインステーキ150g

・食後のコーヒー 又は 紅茶

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・キライム・アグアイマントなど」 ※1種お選びください。

アマゾンカカオの低糖質ガトーショコラ + 500yen

アンデス栗のモンブラン + 800yen

パティシエ特製 本日のデザート + 700yen

SIDE DISHES

フライドポテト 650yen

生ハム 850yen

お子様用スパゲティ 850yen

NON-ALCOHOL オプションでお飲み物をお選びいただけます

Sparkling Wine 1,000yen Wine (Red /White) 700yen~
スパークリングワイン ワイン (赤・白)

【期間限定】
Homemade sangria (Red /White) 500yen
自家製サングリア (赤・白)

【DRAFT/生】
SUNTORY All Free 800yen
サントリー オールフリー

※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