

THE *Tender* HOUSE

CONTEMPORARY PERUVIAN

コンテンポラリーペルー料理

INDIGO ¥2,800

○真鯛 帆立 ムール貝のセビーチェ
「セビーチェ・ミクスト」

○季節のスープ

※メインをお選びください。

◇メカジキのグリル
九条ネギのチミチュリソース スパイスキヌア添え
「ペスエスパーダ・ア・ラ・パリージャ」

◇もち豚のクリーム煮 ピスコの香り
「セコ・デ・チャンチョ・デクレマ」
+¥700でフォアグラボワレが追加できます。

○洋ナシのアルファフォレス

○食後のコーヒー 又は 紅茶

BUENOS ¥3,800

○シェフより本日の1品

○真鯛 帆立 ムール貝のセビーチェ
「セビーチェ・ミクスト」

○季節のスープ

○メカジキのグリル
九条ネギのチミチュリソース スパイスキヌア添え
「ペスエスパーダ・ア・ラ・パリージャ」

○もち豚のクリーム煮 ピスコの香り
「セコ・デ・チャンチョ・デクレマ」
+¥700でフォアグラボワレが追加できます。

○アマゾンカカオのショコラテリーヌ

○食後のコーヒー 又は 紅茶

PASTA LUNCH ¥2,100

・前菜/スープ/パン

・タリアッテレ 鹿のラグー 春菊のサラダ
「セコ・デ・ベナート」

・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

DRINK

オプションでお飲み物をお選びいただけます

Sparkling Wine 1,000yen
スパークリングワイン

Wine (Red /White) 900yen~
ワイン (赤・白)

Homemade sangria (Red /White) 1,000yen
自家製サングリア(赤・白)

【DRAFT/生】

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