

THE *Tender* HOUSE

CONTEMPORARY PERUVIAN

コンテンポラリーペルー料理

INDIGO ————— ¥2,800

○子持ちワカサギのエスカベーチェ
ライムとコリアンダーの香り

○季節のスープ

※メインをお選びください。

◇サーモングリン菜の花のサルサヴェルデ
「サルモン・ア・ラ・パリージャ」

◇地養鶏の「ポヨ・サルタード・デ・クレマ」
+¥700でフォアグラボワレが追加できます。

○ココナッツムース
柚子とゴールドンベリーのソース

○食後のコーヒー 又は 紅茶

BUENOS ————— ¥3,800

○シェフより本日の1品

○○子持ちワカサギのエスカベーチェ
ライムとコリアンダーの香り

○季節のスープ

○サーモングリン菜の花のサルサヴェルデ
「サルモン・ア・ラ・パリージャ」

○地養鶏の「ポヨ・サルタード・デ・クレマ」
+¥700でフォアグラボワレが追加できます。

○チチャモラーダとベリーのクレムダンジュ

○食後のコーヒー 又は 紅茶

PASTA LUNCH ————— ¥2,100

・前菜 / スープ / パン

※下記3種より1品お選びください。

A: アヒアマリージョ 香る黄色いカルボナーラ
ワンカイーナ風 【タリアテッレ】

B: ベスカトーレアヒバンカ風味 【スパゲッティ】

C: ツナとオリーブのペペロンチーノ
パクチーとカイワレのサラダ添え 【スパゲッティ】

・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

りんごとゴールドンベリーのパイ + 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