

THE *Tender* HOUSE

CONTEMPORARY PERUVIAN

コンテンポラリーペルー料理

INDIGO ————— ¥2,800

○真鯛のセビーチェ・ヴェルデ イルバブエナと山葵の香り

○季節のスープ

※メインをお選びください。

◇スズキのソテー サルサレモラタス
「アサード・デ・ルビーナ」

◇ 大山鶏のペルススパイスグリル
「ポヨ・ア・ラ・パリージャ」

○キータイムのアロス・コン・レチェ

○食後のコーヒー 又は 紅茶

BUENOS ————— ¥3,800

○シェフより本日の1品

○真鯛のセビーチェ・ヴェルデ イルバブエナと山葵の香り

○季節のスープ

○スズキのソテー サルサレモラタス
「アサード・デ・ルビーナ」

○ 大山鶏のペルススパイスグリル
「ポヨ・ア・ラ・パリージャ」

○河内晩柑とアグアイマントのセミフレッド

○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: ペルー風鶏肉の炒め スパゲッティ
【タヤリン・サルタード・デ・ポヨ】

B: 筍と浅利のトマトソース アヒバンカ風
【スパゲッティ】

C: 美明豚の「パン・コン・チチャロン」

・食後のコーヒー 又は 紅茶

STEAK LUNCH ————— ¥2,800

・前菜/スープ/パン

・ブドウ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・キイライム・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

甘夏のクレープ・オモニエール + 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

L
U
N
C
H
M
E
N
U

※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です