

# 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」 1,400  
Inca no Mezame Potatoes and Tuna Gateau with Lime and Pepper - Causa Regena

低温ローストした牛肉とナスのマリネ  
「セビーチェ・カルネ」 1,900  
Ceviche Carne: Marinated Eggplant and Slow-Roasted Beef

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」 1,600  
Red snapper marinated with lime and limo peppers - Traditional Ceviche

魚介のジャガイモ包み三種のアヒソース  
「パパ・レジェーナ・デ・マリスコス」 1,000  
Seafood-stuffed potatoes with three kinds of Aji Verde sauce

合鴨 キヌア ザクロとグラナパダーノのチョップドサラダ  
「ソルテリート・デ・ケソ」 1,500  
Chopped salad with duck, quinoa, pomegranate, and Grana Padano

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」 2,000  
An avocado stuffed with chicken and vegetable salad - Parta a la Reina

本日の冷たい前菜 ask  
Today's cold appetizer

## HOT APPETIZER

温かい前菜

国産牛ハツの串焼き スパイス風味 1,700  
「アンティークーチョ」  
Spiced Japanese beef heart skewers - Anticucho

ペルー風魚介と野菜のフリット 1,700  
「ハレア・デ・マリスコス」  
Peruvian seafood fritters - Halema de mariscos

本日の温かい前菜 ask  
Today's hot appetizer

※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	3,200
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
真蛸のトマト煮込み そら豆のクスクス添え 「プルポ・ギサード」 Pulpo Guisado: Braised Octopus in Tomato Sauce with Couscous and Fava Beans	1,900

## 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

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
ミラネッサ・デ・チャンチョ ～ペルー風カツレツ～ Milanessa de Chancho ~ Peruvian Katsuretsu ~	3,600
鶏で包んだ野菜のファルシ 「ポヨ・アラ・エンパナーダ」 Pollo a la Empanada: Chicken with Vegetable Stuffing	2,000
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
豚肉の赤いピネガー煮込み 「アドボ・デ・チャンチョ」 Pork simmered in Red Vinegar "Adobo De Chancho"	2,100

## 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
豪州産葡萄牛サーロイン 250g Australian Grape Beef Sirloin 250g	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

※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・キイライム・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・キイライム・アグアイマントなど」            Three types of Persian ice cream: Rukuma, quillaim, aguaymant, etc.</p>	700
<p>紅はるかのミルフィーユ シナモンアイス添え            Beni Haruka Millefeuille Served with Cinnamon Ice Cream</p>	600
<p>南瓜のクレマボルテアダ            pumpkin crema volteada</p>	700
<p>アンデス栗とアマゾンカカオのモンブラン            Andean Chestnut and Amazon Cacao Mont Blanc</p>	800
<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



# 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。