

THE *Tender* HOUSE

# CONTEMPORARY PERUVIAN

コンテンポラリーペルー料理

## INDIGO ¥2,800

○カツオと和梨のティラディート

○季節のスープ

※メインをお選びください。

◇サーモンのアサード サルサアヒヴェルデ

or

◇鶏肉のシンドロ アヒデガジーナ風

○林檎とゴールドンベリーのミルフィーユ

○食後のコーヒー 又は 紅茶

## BUENOS ¥3,800

○シェフより本日の1品

○カツオと和梨のティラディート

○季節のスープ

○サーモンのアサード サルサアヒヴェルデ

○鶏肉のシンドロ アヒデガジーナ風

○イチジクのクラフティ チチャモラベリーソース

○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: ペルー風豚肉の炒め スパゲッティ  
【タヤリン・サルタード・デ・ポヨ】

B: マグロ・ナッツ・パパ・セカのアンチョビソース  
オレガノ風味  
【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

・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。

3種の濃厚チーズケーキ ルクマソース + 500yen

アマゾンカカオのショコラかき氷 + 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