

THE *Tender* HOUSE

# CONTEMPORARY PERUVIAN

コンテンポラリーペルー料理

## INDIGO ¥2,800

○鰯のオレンジマリネと三浦産大根のピクルス

○季節のスープ

※メインをお選びください。

◇魚介のスパイシーソテー  
ピカンテ デマリスコス

◇柔らかく煮込んだ牛バラ肉を春菊のソースで  
セコ デ カルネ

○ルクマのティラミス 洋ナシのメープルコンポート添え

○食後のコーヒー 又は 紅茶

## BUENOS ¥3,800

○シェフより本日の1品

○鰯のオレンジマリネと三浦産大根のピクルス

○季節のスープ

◇魚介のスパイシーソテー  
ピカンテ デマリスコス

◇柔らかく煮込んだ牛バラ肉を春菊のソースで  
セコ デ カルネ

○柑橘とアグアイマントのヴァシュラングラッセ

○食後のコーヒー 又は 紅茶

## PASTA LUNCH ¥2,100

・前菜 / スープ / パン

※下記2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・チャンチョ」

B: ペンネ ズワイガニとペルー唐辛子のトマトソース

・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

林檎と柿のタルトタタン + 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