

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