

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

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

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

L

A

C

A

R

T

E

HOT APPETIZER

温かい前菜

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

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

ペルー風魚介と野菜のフリット「ハレア・デ・マリスコス」 1,700
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
真蛸のトマト煮込み クスクス添え 「プルポ・ギサード」 Pulpo guisado - Tomato and octopus stew served with couscous	1,900
アンコウと赤海老のスープ仕立て 「チュベ・デ・カマロネス」 Chupe de Camarones - Peruvian anglerfish and red shrimp chowder	2,400

VEGAN DISHES

ヴィーガン料理

大豆ミートと赤玉葱 ミニトマト フレンチフライの炒め コリアンダーの香り 「ヴィーガン・サルタード」 Vegan saltado - Peruvian stir-fried soy meat with red onions, cherry tomatoes, and French fries with a sprinkling of cilantro	2,400
---	-------

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
ペルー風シーフードクリームスパゲティ 「フィデオ・デ・ソパ・デ・クレマ・デ・マリスコス」 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.	ask
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
ペルー風カツレツ 「ミラネッサ・デ・テルネーロ」 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

※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>リンゴとゴールデンベリーのパイ アイス・ケソエラード Apple and Goldenberry Pie Ice Quesoellado</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>アマゾンカカオのフォンダンショコラ Amazon cacao fondant chocolate</p>	900
<p>ラムレーズンとバナナのショコラボート Rum Raisin and Banana Chocolate Boats</p>	950
<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

600

アイスコーヒー
Iced coffee

600

エスプレッソ
Espresso

600

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。