

THE *Tender* HOUSE

CONTEMPORARY PERUVIAN

コンテンポラリーペルー料理

INDIGO ¥2,800

○オーシャンビーフとジャガイモのテリーヌ
ピーツの香り

○季節のスープ

※メインをお選びください。

◇マトウダイのアサード

寒玉キャベツで包んだ魚介のムース
アヒアマリージョ香るクリームソース

or

◇ペルー唐辛子と香草をまとった豚フィレ
レモンとオリーブのサルサ

○桜のムース・ブランタン
河内晩柑とルクマの香り

○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: 寒玉キャベツとサルシッチャのアーリオオーリオ
蕪とセリのサラダ

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

BUENOS ¥3,800

○シェフより本日の1品

○オーシャンビーフとジャガイモのテリーヌ
ピーツの香り

○季節のスープ

○マトウダイのアサード

寒玉キャベツで包んだ魚介のムース
アヒアマリージョ香るクリームソース

○ペルー唐辛子と香草をまとった豚フィレ
レモンとオリーブのサルサ

○デコボンとピスタチオのカッサータ
キーライムのアマリージョソース

○食後のコーヒー 又は 紅茶

STEAK LUNCH ¥4,800

・前菜 / スープ/パン

・仙台牛サーロインステーキ A 5ランク 100g
三浦野菜を添えて

・食後のコーヒー 又は 紅茶

Curry LUNCH ¥2,100

・前菜 / スープ

・イカ墨と渡り蟹のカレー
ヨーグルトソース添え

・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
「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。 +300yen

3種の濃厚チーズケーキ ルクマソース +500yen

甘夏とマンゴーのクレープ・オモニエール +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