

THE *Tender* HOUSE

# CONTEMPORARY PERUVIAN

コンテンポラリーペルー料理

## INDIGO ————— ¥2,800

○鯉、アボカド、キヌアのタブレ  
バルサミコとペルー醤油のソース

○季節のスープ

※メインをお選びください。

◇鯖とアサリのバナナの葉包み焼  
フェネルのサルサクリオージャ

or

◇マテ茶鶏のスパイシーソテー  
2種のペルー唐辛子ソース

○ムース・オ・ココ メロンのグラニテ添え

○食後のコーヒー 又は 紅茶

## BUENOS ————— ¥3,800

○シェフより本日の1品

○鯉、アボカド、キヌアのタブレ  
バルサミコとペルー醤油のソース

○季節のスープ

○鯖とアサリのバナナの葉包み焼  
フェネルのサルサクリオージャ

○マテ茶鶏のスパイシーソテー  
2種のペルー唐辛子ソース

○夏みかんのバイクドチーズ  
～カーセウス・プリマエスターテ

○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: スパゲッティーニ イカ墨、カニ、トマトソース

B: 牛すじとにんにく・トマトの  
スパゲッティーニ スープ仕立て

・食後のコーヒー 又は 紅茶

## STEAK LUNCH ————— ¥4,800

・前菜 / 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) 1000yen~  
ワイン (赤・白)

Homemade sangria (Red /White) 500yen  
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