

THE *Tender* HOUSE

CONTEMPORARY PERUVIAN

コンテンポラリーペルー料理

L
U
N
C
H
M
E
N
U

INDIGO ¥2,800

- 三浦野菜とワカサギのエスカベーチエ
- 季節のスープ
- ※メインをお選びください。
- ◇鰯と茄子のパリパリ焼き
ブラックミントのジェノバソース
- or
- ◇ラム肉、鶏肉のスパイシー煮込みと
ペルー風ガーリックライス
- 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

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

BUENOS ¥3,800

- シェフより本日の1品
- 三浦野菜とワカサギのエスカベーチエ
- 季節のスープ
- 鰯と茄子のパリパリ焼き
ブラックミントのジェノバソース
- ラム肉、鶏肉のスパイシー煮込みと
ペルー風ガーリックライス
- 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

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