

体の芯からあたたまるペルー定番鍋料理「パリウエラ(魚介のブイヤベース)」など ペルー×日本の”創作ペルー料理”で寒い冬を楽しむ新メニューが登場

白金・プラチナ通り沿いのレストラン「THE Tender HOUSE DINING」にて提供開始

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：杉元崇将、以下 PDP）は、東京の白金・プラチナ通り沿いのレストラン「THE Tender HOUSE DINING(ザ テンダーハウスダイニング)」にて、冬季限定メニューを提供いたします。



公式 WEB サイトはこちら：<https://www.tender-house.jp/restaurant/tender-house-dining.html>



「THE Tender HOUSE DINING」は“新感覚の食文化から新たな発見を楽しむコンテンポラリーペルー料理”をコンセプトに、ペルー×日本を掛け合わせたコミーダニッケイ料理をベースとして、豊かな食材・食文化の伝統を尊重しながら現代的な感覚で表現する”創作ペルー料理”を提供するダイニングです。
この度、ペルー定番の鍋料理など寒い冬にぴったりの新メニューを提供開始いたしました。

寒い日にこそ食べたい、香辛料たっぷりの冬のペルー料理

ペルーは南半球に位置しており、雨季と乾季があるものの、マチュピチュなどがある山岳地帯以外は1年を通して平均的に穏やかな気候の地域です。冬の最低気温も10℃を下回することはほとんどありません。そのため日本に比べると過ごしやすい印象ではありますが、ペルー料理には香辛料が多く使われており、食べると体を芯からあたためてくれるような、寒い冬にぴったりの料理が実は多く存在しています。THE Tender HOUSE DINING ではそんなペルーの冬の定番料理をアレンジし”創作ペルー料理”として提供いたします。温暖なペルーのイメージを覆すような、新しい発見をお楽しみください。



新メニュー① 『「パリウエラ」ペルー風具沢山ブイヤベース』

ペルーでは魚介が豊富に捕れることから魚介を使った料理が沢山あり、中でも旬のエビ、イカ、魚などを贅沢に使用した鍋料理の「パリウエラ」は、ペルーで定番の人気料理です。

THE Tender HOUSE DINING では、栄養豊富な素材をふんだんに使っていることから滋養強壮のための料理としても食べられている「パリウエラ」をペルーで定番の香辛料「アヒアマリージョ」をあわせることで、風味豊かな香りと深い味わいをより一層引き立たせました。スープにぎゅっと詰まった魚介の旨味を豪快に味わうことができる冬季限定の鍋料理です。

<価格 2,900 円(税込)>

※ディナータイムのご提供です



新メニュー② 『厚切り牛タン 150g 「山わさびペルー醤油漬け」』

柔らかい牛タンを贅沢に厚切りし香ばしくグリルした、食べ応えのある一品です。

日本で食べる牛タンと言えば「レモン」や「ネギ塩」が定番ですが、ここではペルーの香辛料が効いたソースをあわせることで、新たな発見のある味わいに。また、香辛料のソースの他に、ペルー醤油で漬け込んだ「山わさびソース」もご用意します。ペルーでは醤油は一般的な調味料で、その見た目も味も日本のものとはほとんど差がありません。地球の反対側で食されている醤油に思いを馳せながら、グリルしたてのアツアツの牛タンに合わせてお楽しみください。

<価格 3,800 円(税込)>

※ディナータイムのご提供です



店舗概要:THE Tender HOUSE DINING

「THE Tender HOUSE DINING」では、ペルー料理の豊かな食材や食文化の伝統を尊重しながら、新感覚の食材や味わいに触れる“新しい発見”や、新しさの中にも“どこか日本人に馴染みのある食材や味を楽しむこと”ができるお料理として、現代感覚のペルー料理を提供いたします。

【施設名】

THE Tender HOUSE DINING(ザ テンダーハウスダイニング)

【住所】

東京都港区白金台4-19-16 ザ テンダーハウス 1F

【TEL】

03-6455-7728

【営業時間】

<月～金>

モーニング : 休業

ランチ : 11:00～15:00(L.O.14:30)

ディナー : 休業

<土日祝>

ランチ : 11:00～15:00(L.O.14:30)

ディナー : 15:00～20:00(L.O.19:00)

※月曜定休

※土・日・祝日は貸切営業のため休業となる場合がございます。

※新型コロナウイルスの感染拡大防止対策として、一部営業時間を通常より変更させていただいております。

最新の営業時間に関しましては公式ホームページをご確認ください。

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、スタッフはマスクを着用しております。

お客様にもマスクの着用・検温・手指消毒のご協力をお願いします。

THE *Tender* HOUSE



【公式WEBサイトURL】

<https://www.tender-house.jp/restaurant/tender-house-dining.html>

【席数】ダイニング106席 カウンター・テラス席あり

【アクセス】

東京メトロ南北線「白金台」駅下車、徒歩5分

※白金台交差点方面改札から1番出入口を出て、駅出入口を背に左手に直進。

白金台交差点を右に曲がり、そのまま歩くと到着します。

※当店では、新型コロナウイルス感染症の対策として、お客様・従業員の安心・安全な環境を守るため、感染予防・感染拡大防止策を講じております。

詳細は以下 URL をご覧下さい。

<https://www.tender-house.jp/20200728/36320>

運営会社概要

- 社 名 : 株式会社ポジティブドリームパーソンズ
- 設 立 : 1997年7月1日
- 代表取締役社長 : 杉元 崇将
- 本 社 所 在 地 : 東京都渋谷区恵比寿南1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 4F
- 従 業 員 数 : 926名(2020年5月現在)
- 事 業 内 容 : ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業
- W E B サ イ ト : <https://www.positive.co.jp/>
- 公 式 ア カ ウ ン ト : Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons/>)/Twitter(@pdp_kandou)
Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons/>)/Instagram(positivedreampersons_inc)

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [土屋]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp