

【報道関係各位】

2022年5月12日  
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

創作ペルー料理が楽しめる「THE Tender HOUSE DINING」が舞台に  
『ゴチになります!』特別コースを期間限定販売  
5月13日(金)~6月30日(木)までの期間限定

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:宮下 慶輔、以下PDP)が運営するレストラン「THE Tender HOUSE DINING (ザ テンダーハウス ダイニング)」は、日本テレビ「ぐるぐるナインティナイン」の人気コーナー「ゴチになります!」で提供されたメニューを期間限定コースとして2022年5月13日(金)~6月30日(木)まで販売します。



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

「THE Tender HOUSE DINING」は、東京白金台のプラチナ通り沿いに佇む、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”を提供するオールデイダイニングです。

この度、2022年5月12日(木)に放送された日本テレビ「ぐるぐるナインティナイン」の「ゴチになります!」の舞台となりました。今回の放送を記念し、番組内で紹介されたメニューを取り入れたスペシャルコースを期間限定で販売します。

## ゴチメンバーが選んだ“創作ペルー料理”をまるっと楽しむスペシャルコース

今回ご用意するコースはペルーの伝統的な料理を始め、現代的なアレンジを加えたオリジナルメニューを幅広くお楽しみいただけるメニューをラインナップしています。

### 《メニュー内容》



#### ■ パルタ・ア・ラ・レイナ

ゴチメンバーが名前に惑わされていた料理の一つ。

風味豊かなアヒアマリージョの効いたマヨネーズで和え

しっとり火入れをした鶏肉とジャガイモをアボカドに詰めた

見た目も華やかで前菜にぴったりな一品。



#### ■ 金目鯛のセビーチェ・トラディショナル

新鮮な金目鯛をアヒリモとキーライムでマリネし、

ピリッとした辛味とライムの酸味がクセになる

ペルーを代表する料理です。



#### ■ 天然真鯛のパタラシュカ

オレガノなどでマリネした真鯛をバナナの葉で蒸し焼きにしたペルーのアマゾン地域の郷土料理。

赤タマネギやキーライム、コリアンダーが効いた

さっぱりとしたソースでお楽しみいただきます。



#### ■ 国産牛フィレ肉のロモ・サルタード

牛フィレ肉、赤玉葱、フライドポテトを醤油やヴィネガーで

味付けした炒め物のようなペルーを代表する郷土料理です。

ペルー醤油とワカタイマヨネーズと合わせていただきます。



#### ■ キーライムのタルト バニラアイスとマシュマロクリーム

独特な酸味を持つキーライムを使用した

さっぱりとした味わいのタルト。

バニラアイスとマシュマロの甘いクリームとの

マリアージュがクセになる一品。

### 《スペシャルコース概要》

- 販売期間：5月13日(金)～6月30日(木)
- 販売価格：10,800円(消費税・サービス料込み)
- 販売内容：全6品／乾杯酒(スパークリングワイン or ノンアルコールカクテル)付き
- 予約 URL：[https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?cltid=e014007601&shop=3990&planid=240472](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?cltid=e014007601&shop=3990&planid=240472)

※番組内で提供したメニューとは、一部食材や分量を変更しております。

※メニュー内容は仕入れ状況等により、変更になる場合がございます。

SPメニューやゴチメンバー絶賛メニューはアラカルトで

「ゴチになります！」番組内で“スペシャルメニュー”として登場した一品やゴチメンバーが堪能したメニューは一部ランチやディナーメニューとしてお楽しみいただくことができます。

#### 《ランチメニュー》



##### ■ パン・コン・チチャロン

世界1の朝食と言われているペルーの国民食で、ブランド豚「美明豚」を厚めにカットし、表面をカリカリにして仕上げサツマイモのフライやタマネギのサラダをバンズで挟んだペルー風サンドウィッチ。

#### 《ディナーメニュー》



##### ■ カウサ・レジェーナ 本マグロのガトー仕立て

「ゴチになります！」スペシャルメニューとして登場。ゴチメンバーからは“ポテトサラダ界の革命児”と絶賛いただきました。ライムとアヒアマリージョで味付けされたマッシュポテトを型取りその中には本マグロ・トマト・アボカドを挟んだ新感覚ポテトサラダです。

#### 施設概要『THE Tender HOUSE DINING』



「THE Tender HOUSE DINING」は2015年8月に東京 白金台のプラチナ通りにオープン。コンセプトである「THE Quality & Status～日本に新しい豊かさと上質のスタンダードを～」の通り、モダンで都会的ながらもどこか落ち着く、上質を知り尽くした大人が自然体で寛ぐことの出来る空間をご提供して参りました。そのコンセプトを継承しながら、白金の地から新たな時代の空気を生み出し続ける場所となるため、2022年6月19日(金)に“コンテンポラリーペルー料理”を楽しめるダイニングへと生まれ変わりました。

まだ日本では主流ではない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、新感覚の料理に触れ、感じる“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料理として現代感覚のペルー料理を表現しています。こういった新たな発見をを楽しみながら、大切な方との食事時間を通じて心が豊かになる、そんな時間をご提案します。

【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】

- モーニング : 8:00~10:30(L.O.10:00)
- ランチ : 11:00 - 15:00 (L.O.14:30)
- カフェ : 15:00 - 17:00 (L.O.16:30) ※土日祝のみ営業
- ディナー : 17:30 - 22:00 (L.O.21:00)

※月曜定休

※火~木曜日のディナーは当日 17 時までに予約がない場合休業致します。

※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。

【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

※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/20200728/3632>

## 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：宮下 慶輔

■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：674 名 (2021 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及びコンサルティング事業

■WEB 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 [児島]  
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8671 Email/ pr\_team@positive.co.jp