

BUENOS COURSE

2019.0311-0317

Course 2,800yen

APPETIZERS, MAIN DISH, DESSERT より1品 DRINK はカフェメニューから1品

APPETIZERS

鮮魚のカルパッチョ ケール クラッシュレモンのヴィネグレット
マグロとアボカド マイクロホワイトセロリのタルタル
小エビのジェノベーゼマリネと野菜のサラダ
フォアグラとしいたけのパテ
牛すじとポロ葱 さつまいものサルタ風とろとろ煮込み「ロクロ」
本日のおすすめ前菜

PASTA

しらすと春キャベツのペペロンチーノ

MAIN DISH

ブラックアンガス牛サーロインステーキ カリビアンスタイル (限定10食)
本日のお勧めお魚料理
本日のお勧めお肉料理
アトランティックサーモンのロースト オリーブとレモンのサルサ
鶏もも肉のバルサミコ煮込み

DESSERT

本日のパティシエ特製デザート
ボタニカルアイスクリーム3 種盛り合わせ
オーガニックコーヒーの極上ティラミス

Course 3,800yen

月替わりのおすすめコースです。Drinkはカフェメニューから1品お選びください。

AMUSE

野菜のアミューズ

APPETIZERS

三浦産直 彩り大根と帆立のカルパッチョ
ディル クランベリーヴィネグレット

SOUP

筍のポタージュ トリュフの香り

FISH

その日のおすすめ鮮魚 蕪 柚子風味のスーポボワソン

MAIN DISH

イベリコ豚肩ロースとシュープレゼ シェリービネガーソース

DESSERT

下記デザートメニュー内よりお選び下さい

INDIGO LUNCH

Pasta Lunch

1,200yen

MAIN: Shirasu and Spring cabbage Peperoncino
しらすと春キャベツのペペロンチーノ

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

Salad Lunch

1,200yen

MAIN: Shrimp Genovese marinade and Vegetables salad
小エビのジェノベーゼマリネと野菜のサラダ

+

SOUP
BREAD & CAFE

Sandwich

1,200yen

MAIN: Honey yellow Mustard and barbecue onion sandwich
ハニーイエローマスタードチキンと
バーベキューオニオンのサンドイッチ

+

SALAD + SOUP
PICKLES + CAFE

Seafood

1,500yen

MAIN: Roasted Atlantic salmon, olive and lemon salsa
アトランティックサーモンのロースト
オリーブとレモンのサルサ

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

Meat

1,500yen

MAIN: Chicken tight with Balsamic stew
鶏もも肉のバルサミコ煮込み

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

Steak

1,800yen

MAIN: Angus beef steak Caribbean Steakflitz, or
vegetable sauce and mashed potatoes
アンガスビーフのステーキ
カリビアンステーキフリッツ 又は、
ベジタブルソース&マッシュポテト

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

※2つのスタイルからお選びください。

DRINK

Draft Premium MALT'S サントリープレミアムモルツ	800
Sparkling Wine スパークリングワイン	1,000
Today's Wine(Red・White) 本日のワイン(赤・白)	800
Champagne シャンパーニュ	1,500

DESSERT OPTION

Dessert of the day 本日のパティシエ特製デザート	1,000
Three kinds of ice Assorted ボタニカルアイスクリーム 3種盛り合わせ	700
Premium tiramisu with organic coffee オーガニックコーヒーの極上ティラミス	800
Terrine of colorful red ball Citrus with zabaione 色鮮やかな紅玉のテリーヌ シトラスのザバイオーネ添え	900

SIDE MENU

Fried potato (kechap, mayonnaise) フライドポテト(ケチャップ・マヨネーズ)	600
Spanish ham スペイン産生ハム	800