

BUENOS COURSE
2019.3.21

Course 3,000yen

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
生ハムと三浦野菜のサラダ
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

サーモン インカの目覚め サーモンキャビアのタリアテッレ

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
白身魚とアサリの軽い煮込み サルサヴェルデ
イベリコカルビのグリル シーズニングとレモン

DESSERT

本日のパティシエ特製デザート
ポ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 4,000yen

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 柚子風味のスーポポワゾン

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

1,500yen

MAIN : Salmon, Inka no Mezame, Salmon caviar "Tagliatelle"
サーモン インカの目覚め
サーモンキャビアのタリアテッレ

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

Salad Lunch

1,500yen

MAIN : Uncured ham and Mura Vegetables salad
生ハムと三浦野菜のサラダ

+

SOUP
BREAD & CAFE

Sandwich

1,500yen

MAIN : Spicy Chicken and Avocado Tortilla roll
スパイシーチキンとアボカドのトルティーヤロール

+

SALAD + SOUP
PICKLES + CAFE

Seafood

1,800yen

MAIN : Simmered White fish and Clams "Salsa Verde"
白身魚とアサリの軽い煮込み サルサヴェルデ

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

Meat

1,800yen

MAIN : Iberico Calv grill, seasoning and lemon
イベリコカルビのグリル シーズニングとレモン

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

Steak

2,100yen

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 ポ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 colorfl 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