

BUENOS COURSE
2019.4.22-4.26

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

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
メカジキのクレイジーソルトグリル アヒ香るガーリックマッシュポテト鶏もも肉のロースト 柚子クリームソース

PASTA

サルシッチャの煮込みソースとペンネ

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 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

FISH

白身魚のソテー プティボワ・フランセーズ

APPETIZERS

マグロとアボカド マイクロホワイトセロリのタルタル

MAIN DISH

国産F1牛とフォアグラのグリル 藍の薑ソース

SOUP

筍のポタージュ トリュフの香り

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: Braised salsiccia sauce and penne
サルシッチャの煮込みソースとペンネ

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

Salad Lunch

1,200yen

MAIN: Shrimp Genovese marinade and vegetable 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: Ham Cheese Fried Egg's HotSand'ClockMadam"
ハム チーズ フライエッグのクロックマダム

+

SALAD + SOUP
PICKLES + CAFE

Seafood

1,500yen

MAIN: Grilled Swordfish with Crazy Salt
Ahi Garlic Mashed Potato
メカジキのクレイジーソルトグリル
アヒ香るガーリックマッシュポテト

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

Meat

1,500yen

MAIN: Roasted chicken thighs with yuzu cream sauce
鶏もも肉のロースト 柚子クリームソース

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

Steak

1,800yen

MAIN: Angus beef steak CaribbeanSteak flitz, 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 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