

BUENOS COURSE
20190715

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
仔牛のタンカルパッチョ レッドオニオン ハラペーニョとトマトサルサ レモンを効かせて
ロメインレタス 厚切りベーコン フライドエッグのホットサラダ
フォアグラとしいたけのパテ
季節のベジタブルポタージュ
タコとじゃがいもの温かいマリネ パプリカスパイスの効いた「ガリシア風」

PASTA

海老とルッコラのペペロンチーノ

MAIN DISH

ブラックアング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
カリビアンスパイスで焼いたサーモンとスピナッチソテー アヒ香るオランダーズソース
しっとり蒸し焼きにした国産鶏ムネ肉 ポルチーニクリームソース

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 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

イタリア産フレッシュチーズ「ブッラティーナ」とミニトマトのカプレーゼ

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

SOUP

冷製ガスパチョスープ 雲丹添え

FISH

白身魚と鮑のソテー 鮑の肝のブルノワゼット

MAIN DISH

五香粉をまとったラムチャンクのソテー コリンキーのピュレ添え

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：Shrimp and arugula aglio e olio peperoncini
海老とルッコラのペペロンチーノ

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

Salad Lunch 1,500yen

MAIN：Romaine lettuce, thick cut bacon, fried egg hot salad
ロメインレタス 厚切りベーコン フライドエッグのホットサラダ

+

SOUP
BREAD & CAFE

Sandwich 1,500yen

MAIN：Milanese fish burger Remoulade sauce
ミラネーゼ フィッシュバーガー レムラードソース

+

SALAD + SOUP
PICKLES + CAFE

Seafood 1,800yen

MAIN：Grilled salmon with Caribbean spice and spinach
hollandaise sauce with aji amarillo
カリビアンスパイスで焼いたサーモンとスピナッチソテー アヒ香るオランダーズソース

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

Meat 1,800yen

MAIN：Steamed grill chicken breast, Porcini cream sauce
しっとり蒸し焼きにした国産鶏ムネ肉 ポルチーニクリームソース

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

Steak 2,100yen

MAIN：Angus beef steak CaribbeanSteak flitz, or
vegetable sauce and mashed potatoes
アング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

Patissier’sPetit Dessert おまかせミニデザート	400
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
Roasted green tea Royal milk tea and Organic coffee Jure “Japanese style YUZU parfait” ほうじ茶のロイヤルミルクティーと オーガニックコーヒージュレ 柚子の和パフェ	900
Dessert of the day 本日のパティシエ特製デザート	1,000

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