

THE *Tender* HOUSE  
D I N I N G

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  
タコとじや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  
カリビアンスタイルで焼いたサーモンとスピナチソテー アヒ香るオランデーズソース  
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」とミニトマトのカブレー

FISH

白身魚と鮑のソテー 鮑の肝のブルノワゼット

APPETIZERS

マグロとアボガド マイクロホワイトセロリのタルタル

MAIN DISH

五香粉をまとめたラムチャックのソテー コリンキーのピュレ添え

SOUP

冷製ガスパショースープ 雲丹添え

DESSERT

下記デザートメニュー内よりお選び下さい

DESSERT OPTION

Patisserie's Petit 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

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 シャンパニユ	1,500

INDIGO LUNCH

Pasta Lunch

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

1,500yen

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Salad Lunch

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

1,500yen

SOUP  
BREAD & CAFE

Sandwich

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

1,500yen

SALAD + SOUP  
PICKLES + CAFE

Seafood

MAIN: Grilled salmon with Caribbean spice and spinach  
hollandaise sauce with aji amarillo  
カリビアンスタイルで焼いたサーモンとスピナチソテー  
アヒ香るオランデーズソース

1,800yen

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Meat

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

1,800yen

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Steak

MAIN: Angus beef steak CaribbeanSteak flitz, or  
vegetable sauce and mashed potatoes  
アンガスビーフのステーキ  
カリビアンスタイルで焼いたサーモンとスピナチソテー  
アヒ香るオランデーズソース

2,100yen

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

※2つのスタイルからお選びください。

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