

BUENOS COURSE  
20190722-0726

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  
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

スモークサーモン スピナッチのイエロークリームタリアテッレ

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  
鮮魚とアサリ ジャガイモの軽い煮込み ポルトガル風  
塩麴でマリネしたポークロースト ソースジャポネ

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

イタリア産フレッシュチーズ「ブzza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

1,200yen

MAIN: Smoke salmon, spinach yellow cream Tagliatelle  
スモークサーモン スピナッチのイエロークリームタリアテッレ

+

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Salad Lunch

1,200yen

MAIN: Small shrimp genoveze marinade and vegetable salad  
小海老のジェノベーゼマリネと野菜のサラダ

+

SOUP  
BREAD & CAFE

Sandwich

1,200yen

MAIN: Jerk spice chicken and tomato, cheddar cheese sandwich  
ジャークチキンとトマト チェダーチーズのカリアサンドイッチ

+

SALAD + SOUP  
PICKLES + CAFE

Seafood

1,500yen

MAIN: Fresh fish and clam, potato light stew Portugal style  
鮮魚とアサリ ジャガイモの軽い煮込み ポルトガル風

+

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Meat

1,500yen

MAIN: Pork roast marinade with salted koji, japonais sauce  
塩麴でマリネしたポークロースト ソースジャポネ

+

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

Patissier`s Petit Dessert おまかせミニデザート	400
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
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