

BUENOS COURSE  
20190729-0731

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  
タコのカルパッチョとインカ オリーブのサラダ  
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 パブリカスパイスの効いた「ガリシア風」

PASTA

ホタテのプッタネスカ フレッシュトマト仕立て

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  
白身魚のポワレ バジルのスープ仕立て  
マテ茶鶏もも肉のマンダリーノ風味カポナータとバジルオイル

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

1,200yen

MAIN: Scallop puttanesca with fresh tomato  
ホタテのプッタネスカ フレッシュトマト仕立て

+

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Salad Lunch

1,200yen

MAIN: Octopus carpaccio and inca potato, olive salad  
タコのカルパッチョとインカ オリーブのサラダ

+

SOUP  
BREAD & CAFE

Sandwich

1,200yen

MAIN: American clubhouse sandwich  
アメリカンクラブハウスサンドイッチ

+

SALAD + SOUP  
PICKLES + CAFE

Seafood

1,500yen

MAIN: White fish poiret, basil soup  
白身魚のポワレ バジルのスープ仕立て

+

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Meat

1,500yen

MAIN: Marinade with mate tea chicken leg  
Mandarino style with caponata and basil oil  
マテ茶鶏もも肉のマンダリーノ風味カポナータとバジルオイル

+

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