

# **BUENOS COURSE**

20190902-0906

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 アボカドとベーコンのグリーンサラダ 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

長茄子とリコッタチーズのアラビアータ

### 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 白身魚のグリル シチリア風 マテ茶鶏のグリルとフランクフルトのコンボ マッシュポテト マスタードソース

## 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

### 3,800yen Course

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

**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

冬瓜のポタージュ トリュフの香り

DRINK

Sparkling Wine

Champagne

シャンパーニュ

スパークリングワイン

本日のワイン(赤・白)

Draft Premium MALT'S

サントリープレミアムモルツ

Today's Wine (Red • White)

白身魚と帆立 キノコのソテー 柚子胡椒風味のフリカッセ

# MAIN DISH

鴨ロース肉のロティ オレンジヴィガラードソース

下記デザートメニュー内よりお選び下さい

# INDIGO LUNCH

# Pasta Lunch

MAIN: "Arrabbiata" eggplant and ricotta cheese

長茄子とリコッタチーズのアラビアータ

SALAD + SOUPBREAD & CAFE

1,200yen

Salad Lunch

MAIN: Avocado and grilled bacon salad アボカドとベーコンのサラダ

1,200yen

SOUP BREAD & CAFE

Sandwich

MAIN: Roast pork sandwich ローストポークのサンドイッチ 1,200yen

SALAD + SOUP PICKLES + CAFE

Seafood

MAIN: "Sicilian" grilled white fish 白身魚のグリル シチリア風

SALAD + SOUP

BREAD & CAFE

1,500yen

Meat

MAIN: Grilled "Matechicken" and frankfurter combo, mashed potato, mustard sauce マテ茶鶏のグリルとフランクフルトのコンボ

マッシュポテト マスタードソース

SALAD + SOUP BREAD & CAFE

1,500yen

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

カリビアンステーキフリッツ 又は、ベジタブルソース&マッシュポテト 1,800yen

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) 600 フライドポテト(ケチャップ・マヨネーズ) Spanish ham 800

スペイン産生ハム

800

1,000

800

1,500

DESSERT OPTION

Patissier's Petit Dessert 400 おまかせミニデザート Three kinds of ice Assorted 700 ボタニカルアイスクリーム 3種盛り合わせ Premium tiramisu with organic coffee オーガニックコーヒーの極上ティラミス 800 Basque burnt cheesecake, caramel and banana source 1,000

バスク風チーズケーキ キャラメルとバナナのソー

Dessert of the day

本日のパティシエ特製デザート

1.000