

BUENOS COURSE  
20190917-0920

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  
アンデスポテトとベーコン トマト 温玉の農家風サラダ  
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

サルシッチャとグリル野菜のアーリオオーリオ

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 グレープフルーツの白ワインソース  
マテ茶鶏のタンドリーチキン ジャガイモのロースト スイートチリソース

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

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

SOUP

冬瓜のポタージュ トリュアの香り

FISH

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

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: "Tallarín Verde" Inca potato and dry cured ham, green spaghetti  
インカポテトと生ハムのグリーンスパゲッティ「タヤリンベルデ」 +

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Salad Lunch

1,200yen

MAIN: "Farmer's salad with poached egg"  
Andes potato, bacon  
アンデスポテトとベーコン トマト 温玉の農家風サラダ +

SOUP  
BREAD & CAFE

Sandwich

1,200yen

MAIN: "Caribbean sandwich"  
with jerk chicken, tomato, cheddar cheese +  
ジャークチキン トマト チェダーチーズのカリブサンド

SALAD + SOUP  
PICKLES + CAFE

Seafood

1,500yen

MAIN: White fish poele, grapefruit white wine sauce  
白身魚のポワレ グレープフルーツの白ワインソース +

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Meat

1,500yen

MAIN: "Tandoori chicken of Mate Dori"  
potato roast, sweet chili sauce +  
マテ茶鶏のタンドリーチキン ジャガイモのロースト スイートチリ

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
Basque burnt cheesecake, caramel and banana source バスク風チーズケーキ キャラメルとバナナのソース	1,000
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