

BUENOS COURSE

2019 0923, 29

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 ハラペーニョとトマトサルサ レモンを効かせて  
ベジタブルチリコンカンと野菜のアサードのヴィーガンサラダ  
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

海老のトリタートとカリフラワーのトマトスパゲッティ

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  
白身魚のムニエル フレッシュケッカソース  
もち豚肩ロースグリル 焦がしリーキとクルミのサルサ

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 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

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 トリュフの香り

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 オレンジウィガラート

DESSERT

下記デザートメニュー内よりお選び下さい

INDIGO LUNCH

Pasta Lunch

1,500yen

MAIN: Tomato spaghetti with shrimp tritato, cauliflower  
海老のトリタートとカリフラワーのトマトスパゲッティ

+

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Salad Lunch

1,500yen

MAIN: "Vegan Salad" vegetable chili con carne and asado  
ベジタブルチリコンカンと野菜のアサードのヴィーガンサラダ

+

SOUP  
BREAD & CAFE

Sandwich

1,500yen

MAIN: Lea&Perrins sauce chicken,  
graham bread sandwich, Sriracha sauce  
リーペリンチキンのグラハムサンド シラチャーソース

+

SALAD + SOUP  
PICKLES + CAFE

Seafood

1,800yen

MAIN: White fish meuniere, fresh tomato Checca sauce  
白身魚のムニエル フレッシュトマトのケッカソース

+

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Meat

1,800yen

MAIN: "Mochi pork Chuck Roll grill"  
burned leek and walnut salsa sauce  
もち豚肩ロースグリル 焦がしリーキとクルミのサルサ

+

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Steak

2,100yen

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 sauce 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 (kechup, 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