

BUENOS COURSE  
20191125-1129

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  
マグロとアボカド マイクロホワイトセロリのタルタル  
サーモン リコッタ グリル野菜のサラダ  
フォアグラとしいたけのパテ  
牛すじとポロ葱 さつまいものサルタ風味とろとろ煮込みスープ(ロクロ)  
本日のおすすめ前菜

PASTA

国産鶏とマッシュルームのスパイスクリームスパゲッティ

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  
ペルー風ココナッツシーフードシチュー「ムケッカ」  
マテ茶鶏とモッツアレラのロースト トマトバルサミソース

DESSERT

本日のデザート  
バスク風チーズケーキ キャラメルとバナナのソース  
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

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

ホタテを浮かべたポワローのポタージュ

FISH

白身魚とハマグリのアクアパッツァ

MAIN DISH

金華豚のソテー ポルチーニ茸 洋ナシのジューブッフソース

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: Spicy cream spaghetti  
with domestic chicken and mushroom +  
国産鶏とマッシュルームのスパイスクリームスパゲッティ

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Salad Lunch

1,200yen

MAIN: Grilled vegetable salad with salmon and ricotta cheese  
サーモン リコッタ グリル野菜のサラダ +

SOUP  
BREAD & CAFE

Sandwich

1,200yen

MAIN: "Caribbean sandwich" with Jerkchicken,  
tomato and 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: Peruvian coconuts seafood stew "Muqueca"  
ペルー風ココナッツシーフードシチュー「ムケッカ」 +

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Meat

1,500yen

MAIN: "Marinated Mate tea chicken and mozzarella roast"  
with tomato and balsamic sauce +  
マテ茶鶏とモッツアレラのロースト トマトバルサミソース

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<br>サントリープレミアムモルツ   | 800   |
| Sparkling Wine<br>スパークリングワイン            | 1,000 |
| Today's Wine( Red・White)<br>本日のワイン(赤・白) | 800   |
| Champagne<br>シャンパーニュ                    | 1,500 |

DESSERT OPTION

|  |       |
|--|-------|
| Patissier's Petit Dessert<br>おまかせミニデザート  | 400   |
| Three kinds of ice Assorted<br>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<br>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<br>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<br>本日のパティシエ特製デザート   | 1,000 |

SIDE MENU

|   |     |
|---|-----|
| Fried potato (kechap, mayonnaise)<br>フライドポテト(ケチャップ・マヨネーズ) | 600 |
| Spanish ham<br>スペイン産生ハム                                   | 800 |