

BUENOS COURSE  
2020.1.26

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

赤海老と冬瓜 ブラットオレンジのカクテル  
マグロとアボカド マイクロホワイトセロリのタルタル  
ピンチョウマグロのサラダニソワーズ  
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

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  
メカジキのグリル 焼きトマト ライム香る白ワインソース  
マテ茶鶏モモ肉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

PASTA

サーモン茸のオイルパスタ アンチョビパン粉

DESSERT

本日のパティシエ特製デザート  
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 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

FISH

鮮魚のソテー ステムレタス 和だしのブールブラン

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

MAIN DISH

国産牛のロシーニ

SOUP

レモンの効いた白菜のポタージュ ラルド 葱オイル

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 :

サーモン茸のオイルパスタ アンチョビパン粉

+

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Salad Lunch

1,500yen

MAIN :

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

1,500yen

MAIN :

小海老とアサード野菜 バジル リコッタのライ麦サンド

+

SALAD + SOUP  
PICKLES + CAFE

Seafood

1,800yen

MAIN :

メカジキのグリル 焼きトマト  
ライム香る白ワインソース

+

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Meat

1,800yen

MAIN :

マテ茶鶏モモ肉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

+

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 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 (kechapp, 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