

BUENOS COURSE

2020 3.2 -3.6

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

イタリア産フレッシュチーズ「ブラッティーナ」とミニトマト
鮮魚のカルパッチョ その日のスタイルで
旬の三浦野菜と生ハムのサラダ
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

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
リボルノ風スープドポワソン 「カチュッコ」
ラムモモ肉のグリル 赤玉葱とケッパーのソース

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

PASTA

海老とルッコラのペペロンチーノ

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

FISH

本日の鮮魚のオープン焼き グリンピースとノイリーソース

APPETIZERS

マグロ アボカド マイクロホワイトセロリのタルタル

MAIN DISH

阿波尾鶏のガランティース 黒胡椒ソース

SOUP

ホタテとカリフラワーのポタージュ トリュフの香り

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: "Peperoncino" with shrimp and rucola
海老とルッコラのペペロンチーノ

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

Salad Lunch

1,200yen

MAIN: Salad with vegetable of Miura and prosciutto
旬の三浦野菜と生ハムのサラダ

+

SOUP
BREAD & CAFE

Sandwich

1,200yen

MAIN: Sandwich with south American style potato and chicken
南米香るポテトとチキンのサンドイッチ

+

SALAD + SOUP
PICKLES + CAFE

Seafood

1,500yen

MAIN: "Caciucco", Livorno style soupe de poisson
リボルノ風スープドポワソン「カチュッコ」

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

Meat

1,500yen

MAIN: Grilled lamb with red onion and caper sauce
ラムモモ肉のグリル 赤玉葱とケッパーのソース

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

Steak

1,800yen

MAIN: Angus beef steak Caribbean steak fritz, 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

Pâtissier'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

French fries(ketchup, mayonnaise) フライドポテト(ケチャップ・マヨネーズ)	650
Spanish ham スペイン産生ハム	850