

BUENOS COURSE

2020 3.9 -3.13

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
ケイジャンチキンとキヌアのグレインサラダ
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

茄子とベーコンのトマトクリームパスタ

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
海老 白身魚のココナッツマトシチュー「ムケッカ」
もち豚のバルサミコ煮込み

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 アボカド マイクロホワイトセロリのタルタル

SOUP

ホタテとカリフラワーのポタージュ トリュフの香り

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

MAIN DISH

阿波尾鶏のガランティース 黒胡椒ソース

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: Tomato cream pasta with eggplant and bacon
茄子とベーコンのトマトクリームパスタ

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

Salad Lunch

1,200yen

MAIN: Grain salad with Cajun chicken and quinoa
ケイジャンチキンとキヌアのグレインサラダ

+

SOUP
BREAD & CAFE

Sandwich

1,200yen

MAIN: "Choripan" of Argentina panini sand
アルゼンティーナパニーノサンド「チョリパン」

+

SALAD + SOUP
PICKLES + CAFE

Seafood

1,500yen

MAIN: "Moqueca" of coconuts tomato stew
with shrimp and white fish
海老 白身魚のココナッツマトシチュー「ムケッカ」

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

Meat

1,500yen

MAIN: Mochi pork stew with balsamic
もち豚のバルサミコ煮込み

+

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