

BUENOS COURSE
2020.3.22

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

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
アボカドとグリルベーコンのサラダ
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

ボンゴレ マッキアート

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
鮮魚のムニエル フレッシュトマトのケッカソース
マテ茶鶏のロースト 柚子胡椒クリームソース

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

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

1,500yen

MAIN: Vongole macchiato
ボンゴレ マッキアート

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

Salad Lunch

1,500yen

MAIN: Salad with avocado and grilled bacon
アボカドとグリルベーコンのサラダ

+

SOUP
BREAD & CAFE

Sandwich

1,500yen

MAIN: BLT sandwich
BLTサンドイッチ

+

SALAD + SOUP
PICKLES + CAFE

Seafood

1,800yen

MAIN: Fresh fish meuniere with checca sauce
鮮魚のムニエル フレッシュトマトのケッカソース

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

Meat

1,800yen

MAIN: Roasted Mate chicken with Yuzu pepper's cream sauce
マテ茶鶏のロースト 柚子胡椒クリームソース

+

SALAD + SOUP
BREAD & CAFE

Steak

2,100yen

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

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

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