

BUENOS COURSE

2020 4.20-4.24

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

魚介のセビーチェ 本日のスタイル  
マグロとアボカド マイクロホワイトセロリのタルタル  
スモークサーモンとフェタチーズ 野菜のアサードサラダ  
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)  
本日のおすすめお魚料理  
本日のおすすめお肉料理  
白身魚のアサード チミチュリソース ベイクドアンデスポテ  
マテ茶鶏と4種豆のクリーム煮込み

PASTA

エビのトリタートとカリフラワーのトマトスパゲッティ

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

FISH

ホワイトアスパラガスと鮮魚のロティ 焦がしバターソース

APPETIZERS

魚介のセビーチェ 本日のスタイル 又は  
ブラッティナーとミニトマトのカクテル

MAIN DISH

国産牛ハチノスのプレゼ ソースピカンテ ア ラ トマト

SOUP

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: Tomato spaghetti with tritart of shrimp and cauliflower  
エビのトリタートとカリフラワーのトマトスパゲッティ

+

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Salad Lunch

1,200yen

MAIN: Salad with smoked salmon,  
feta cheese and asado of vegetables +  
スモークサーモンとフェタチーズ 野菜のアサードのサラダ

+

SOUP  
BREAD & CAFE

Sandwich

1,200yen

MAIN: Sandwich with honey yellow mustard chicken  
and BBQ onion +  
ハニーイエローマスタードチキンと  
バーベキューオニオンのサンドイッチ

+

SALAD + SOUP  
PICKLES + CAFE

Seafood

1,500yen

MAIN: White fish asado with chimichurri sauce  
and Andes potato +  
白身魚のアサード チミチュリソース ベイクドアンデスポテ

+

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Meat

1,500yen

MAIN: Cream stew with 4 types of beans and Mate tea chicken  
マテ茶鶏と4種豆のクリーム煮込み

+

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

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