

BUENOS COURSE  
2020.06.20-06.21

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  
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  
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ろ煮込みスープ(ロクロ)  
本日のおすすめ前菜

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

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  
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ト  
「セコ・デ・レス」牛肉とカナリア豆のコリアンダー煮込み

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 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

チチャロン・デ・チャンチョ

APPETIZERS

魚介のセビーチェ 本日のスタイル

SOUP

グリーンピースのポタージュ パンチェッタとトリュフの香り

FISH

鮮魚のクタクタのビスク

MAIN DISH

黒龍吟醸豚のポワレ ビーツと赤い果物のソース

DESSERT

下記デザートメニュー内よりお選び下さい

INDIGO LUNCH

Pasta Lunch

MAIN : Tomato spaghetti with tritato 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

1,500yen

Salad Lunch

MAIN : Salad with grilled vegetables,  
smoked salmon and feta cheese  
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

1,500yen

Sandwich

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

1,500yen

Seafood

MAIN : Asado of white fish with chimichurri sauce  
and baked 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ト

+

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

1,800yen

Meat

MAIN : "Seco de res" stew with beef and Canavalia gladiata  
「セコ・デ・レス」牛肉とカナリア豆のコリアンダー煮込み

+

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

1,800yen

Steak

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

2,100yen

※2つのスタイルからお選びください。

DRINK

|   |       |
|---|-------|
| Draft Premium MALT'S<br>サントリープレミアムモルツ     | 800   |
| Sparkling Wine<br>スパークリングワイン              | 1,000 |
| Today's Wine( Red・ White)<br>本日のワイン( 赤・白) | 800   |
| Champagne<br>シャンパーニュ                      | 1,500 |

DESSERT OPTION

|  |       |
|--|-------|
| Patissier's Petit Dessert<br>おまかせミニデザート  | 400   |
| Three kinds of ice Assorted<br>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<br>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<br>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<br>本日のパティシエ特製デザート   | 1,000 |

SIDE MENU

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