

BUENOS COURSE

2020 09.01-09.04

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  
チキンとアボカドのサラダ  
生ハムと三浦野菜 カンチャコーンのサラダ  
ソルテリート・デ・ケソ  
本日のおすすめ前菜

PASTA

岩ダコとじゃがいものペルー風ジェノベーゼ ほうれん草とバジル風味

MAIN DISH

ブラックアンガス牛サーロインステーキ アヒヴェルデソース (限定10食)  
本日のお勧めお魚料理  
本日のお勧めお肉料理  
マテ茶鶏のロースト カウサ添え  
ペルー風カニのスープ「パリアエラ」

DESSERT

本日のデザート  
「アルファフォレス」ココナッツ風味のキャラメルミルクサンドクッキー  
ベルビアンアイスクリーム3種森合わせ  
「ルクマ・キイライム・アグアイマントなど」

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

本日のアミューズ

APPETIZERS

ブルボ・ア・ラ・オリーボ

SOUP

フルーツマトと白桃の冷製スープ

FISH

鮮魚のポワレ ナスのグラチネ添え  
サフラン香るヴィネグレットソース

MAIN DISH

低温で火を入れた牛タングリエ ライム風味のオランダーズソース

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 Rock octopus and potatoes Peruvian genovese with spinach and basil  
岩ダコとじゃがいものペルー風ジェノベーゼ ほうれん草とバジル風味

+

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Salad Lunch

1,200yen

MAIN : Raw ham and Miura vegetables Kancha corn salad  
生ハムと三浦野菜 カンチャコーンのサラダ

+

SOUP  
BREAD & CAFE

Sandwich

1,200yen

MAIN : Ryebread salmon egg Benedict with yellow pepper  
ライ麦ブレッドのサーモンエッグベネディクト 黄色い唐辛子風味

+

SALAD + SOUP  
PICKLES + CAFE

Seafood

1,500yen

MAIN : Peruvian crab soup "Parihuela"  
ペルー風カニのスープ「パリアエラ」

+

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Meat

1,500yen

MAIN : Mate tea roast with `kausa`  
マテ茶鶏のロースト カウサ添え

+

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

Steak

1,800yen

MAIN : Angus beef steak Ahi Verde sauce  
Scented greensource of Capsicum baccatum  
アンガスビーフのステーキ アヒヴェルデソース

+

SALAD + SOUP  
BREAD & CAFE

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 アイスクリーム 3種盛り合わせ	700
Rice pudding with lime jelly アロスコンレチェ	700
Chocolate terrine of Amazon Cacao アマゾンカカオのショコラテリーヌ	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