

BUENOS COURSE
2020.09.05-09.06

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

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

アヒ香るグリルベーコンとキイライムのカルボナーラ

MAIN DISH

ブラックアングス牛サーロインステーキ アヒヴェルデソース (限定10食)
本日のおすすめお魚料理
本日のおすすめお肉料理
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 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

本日のアミューズ

APPETIZERS

プルボ・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

1,500yen

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

1,500yen

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

1,500yen

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

1,800yen

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

1,800yen

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

2,100yen

MAIN : Angus beef steak Ahi Verde sauce
Scented greensource of Capsicum baccatum
アング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

Patissier'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