THE CAFÉ BY AMAN

Menu déjeuner ランチコース

from 11am to 2.30pm

Seasonal Soup 季節のスープ

Your choice of appetiser お好みの前菜をお選びください

Caesar salad, Okinawa Golden-Agu pork prosciutto cotto, poached Sagamihara egg シーザーサラダ

沖縄県産金アグー豚の自家製プロシュートコット 相模原産有精卵のポーチドエッグ アンチョビとベーコン グラナパダーノ

+800

orまたは

Bonito tartare
Grilled makomodake wild rice stem, myoga ginger pickles
鰹のタルタル
真菰筍のグリルと茗荷のピクルス

orまたは

Chicken breast and liver mousse
Marinated mushrooms, 10 year aged balsamic vinegar
鶏胸肉と鶏白レバーのムース
茸のマリネ10 年熟成バルサミコ酢

Your choice of main dish お好みのメインディッシュをお選びください

Salmon and mussels à la nage, Autumn seasonal vegetables, pistou sauce サーモンとムール貝のナージュ 秋野菜とピストゥ

orまたは

Grilled Japanese beef loin, horseradish sauce, seasonal vegetables 国産牛ロースのグリル レフォールソース 季節のお野菜とともに +1,600

Japanese chestnut Mont Blanc 和栗のモンブラン

> Coffee or Tea コーヒーまたは紅茶

> > 5,946

Toropical Forêt Desserts トロピカル フォレ デセール from 1pm to 5pm

Assorted savouries セイボリーの盛り合わせ

Coconut mousse, sautéed banana ココナッツのムース バナナソテー

Pineapple gâteau basque パイナップルのガトーバスク

Passion fruit and pistachio tart パッションフルーツとピスタチオのタルト

> Tropical fruits trifle トロピカルフルーツのトライフル

Lychee sorbet, guava jelly ライチのソルベ グアバのジュレ

> Coffee or Tea コーヒーまたは紅茶

> > 5,819



Desserts デセール

from 3pm to 6pm

Japanese chestnut Mont Blanc 和栗のモンブラン

2,530

Crème Brûlée Madagascan Vanilla

マダガスカル産バニラのクレームブリュレ

1,265

Assorted Three Scoops of Ice Cream and Sorbet アイスクリームとソルベの盛り合わせ

1,897

Appetiser Forêt 森のアペタイザー from 3pm to 6pm

Assorted cold cuts, pickles ハムの盛り合わせとピクルス 2,530



Three Kinds of Cheese, Dried fruits (NF) 3種チーズとドライフルーツ添え 2,656

