

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

Sakuradai red seabream carpaccio

Udo, Yamanashi herb salad, white balsamic vinegar jelly

桜鯛のカルパッチョ

独活と山梨県契約農園のハーブサラダ ホワイトバルサミコのジュレ

Seared Wagyu beef top round

Sagamihara free range egg,

green asparagus, Parmigiano Reggiano

和牛ウチモモの炙り

相模原産有精卵のポーチドエッグ

グリーンアスパラガスとバルミジャーノ レッジャーノ

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

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

Norwegian salmon confit

Couscous, spring vegetables, brown butter sauce

ノルウェーサーモンのコンフィ

クスクスと春野菜 ブールノワゼットソース

Grilled Japanese beef loin

Seasonal vegetables, horseradish sauce

国産牛ロースのグリル

季節野菜 レフォールソース

Setouchi lemon tart

Chamomile tea gelato

瀬戸内レモンのタルト カモミールティーのジェラート

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Mango Forêt Desserts

マンゴー 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 with Mango Lime Sauce

ココナッツムース マンゴーライムソース

Mango Caramel Tart

マンゴーキャラメルタルト

Mango and Cream Cheese Choux Cream

マンゴーとレアチーズのシュークリーム

Mango Bavarian Cream

マンゴーバシュラン

Jasmine Jelly with Mango and Orange Sauce

ジャスミンのジュレ マンゴーとオレンジのソース

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Desserts

デザート

from 3pm to 6pm

Setouchi lemon tart,

chamomile tea gelato (NF)

瀬戸内レモンのタルトカモミールティーのジェラート

Crème brûlée

Madagascan vanilla (GF)

マダガスカル産バニラのクレームブリュレ

Assorted three scoops of ice cream and sorbet (NF)

アイスクリームとソルベの盛り合わせ

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

Three kinds of cheese, dried fruits (NF)

3種のチーズドライフルーツ