

THE CAFÉ
BY AMAN

Otemachi Forest

大手町の森 和ボタニカルフレンチ

11am to 7pm

3 Plats / 3 品コース

BOTANICAL ESSENCE (VG)

Mushroom consommé, hint of kuromoji

Mandarin peel, lotus root

ボタニカルエッセンス

クロモジ香るシャンピニヨンコンソメ

陳皮と蓮根のモワルー

BOTANICAL TERROIR (N)

Kelp marinated flounder

Mountain vegetables, quinoa, pine nuts, shiso vinegar

ボタニカルテロワール

平目の昆布締め

山菜 キヌア 松の実 紫蘇ヴィネグレット

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

BOTANICAL MARIAGE (N)

Poached codfish, safflower, turmeric

Amazake vegan butter sauce, aosa seaweed

ボタニカルマリアージュ

真鯛のポシェ 紅花とウコン

甘酒ヴィーガンバターソースとあおさ海苔

BOTANICAL LUXURY (N, G)

Grilled Tsumari pork loin, walnut miso

Red cabbage sauerkraut, water dropwort

ボタニカルリュクス

妻有ポークロースのグリル 胡桃味噌のアクセント

赤キャベツのシュークルートとセリ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Otemachi Forest

大手町の森 和ボタニカルフレンチ

11am to 7pm

4 Plats / 4 品コース

BOTANICAL ESSENCE (VG)

Mushroom consommé, hint of kuromoji

Mandarin peel, lotus root

ボタニカルエッセンス

クロモジ香るシャンピニヨンコンソメ

陳皮と蓮根のモワルー

BOTANICAL TERROIR (N)

Kelp marinated flounder

Mountain vegetables, quinoa, pine nuts, shiso vinegar

ボタニカルテロワール

平目の昆布締め

山菜 キヌア 松の実 紫蘇ヴィネグレット

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

BOTANICAL MARIAGE (N)

Poached codfish, safflower, turmeric

Amazake vegan butter sauce, aosa seaweed

ボタニカルマリアージュ

真鱈のポシェ紅花とウコンボタニカルマリアージュ

甘酒ヴィーガンバターソースとあおさ海苔

BOTANICAL LUXURY (N, G)

Grilled Tsumari pork loin, walnut miso

Red cabbage sauerkraut, water dropwort

ボタニカルリュクス

妻有ポークロースのグリル 胡桃味噌のアクセント

赤キャベツのシュークルートとセリ

SOUTHERN BOTANICALS (G, N)

Hyuganatsu citrus compote

Hint of Juniper berry and elderflower

Lychee and Madagascar vanilla sorbet

ボタニカル ドゥスール

日向夏のコンポート

ジュニパーベリーとエルダーフラワーの香り

ライチとマダガスカルバニラのソルベ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Otemachi Forest

大手町の森 和ボタニカルフレンチ

11am to 7pm

5 Plats / 5品コース

BOTANICAL ESSENCE (VG)

Mushroom consommé, hint of kuromoji

Mandarin peel, lotus root

ボタニカル エッセンス

クロモジ香るシャンピニヨンコンソメ

陳皮と蓮根のモワルー

BOTANICAL TERROIR (N)

Kelp marinated flounder

Mountain vegetables, quinoa, pine nuts, shiso vinegar

ボタニカル テロワール

平目の昆布締め

山菜 キヌア 松の実 紫蘇ヴィネグレット

BOTANICAL MARIAGE (N)

Poached codfish, safflower, turmeric

Amazake vegan butter sauce, aosa seaweed

ボタニカル マリアージュ

真鰯のポシェ 紅花とウコン

甘酒ヴィーガンバターソースとあおさ海苔

BOTANICAL LUXURY (N, G)

Grilled Tsumari pork loin, walnut miso

Red cabbage sauerkraut, water dropwort

ボタニカル リュクス

妻有ポークロースのグリル 胡桃味噌のアクセント

赤キャベツのシーケルートとセリ

SOUTHERN BOTANICALS (G, N)

Hyuganatsu citrus compote

Hint of Juniper berry and elderflower

Lychee and Madagascar vanilla sorbet

ボタニカル ドゥスール

日向夏のコンポート

ジュニパーベリーとエルダーフラワーの香り

ライチとマダガスカルバニラのソルベ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

A la carte
アラカルトメニュー

11am to 7pm

Appetiser - 前菜 -

BOTANICAL ESSENCE (VG)
Mushroom consommé, hint of kuromoji
Mandarin peel, lotus root
ボタニカルエッセンス
クロモジ香るシャンピニヨンコンソメ
陳皮と蓮根のモワルー

BOTANICAL TERROIR (N)
Kelp marinated flounder
Mountain vegetables, quinoa, pine nuts, shiso vinegar
ボタニカルテロワール
平目の昆布締め
山菜 キヌア 松の実 紫蘇ヴィネグレット

Soup of the day (G, D)
本日のスープ

Green salad (VG)
グリーンサラダ

Caesar salad (D)
シーザーサラダ

Assorted cold cuts
ハムの盛り合わせ ピクルス

Three kinds of Cheese (N, G, D)
3種のチーズプレート

Main -主菜-

BOTANICAL MARIAGE (N)

Poached codfish, safflower, turmeric
Amazake vegan butter sauce, aosa seaweed
ボタニカル マリアージュ
真鯧のポシェ 紅花とウコン
甘酒ヴィーガンバターソースとあおさ海苔

BOTANICAL LUXURY (N, G)

Grilled Tsumari pork loin, walnut miso
Red cabbage sauerkraut, water dropwort
ボタニカル リュクス
妻有ポークロースのグリル 胡桃味噌のアクセント
赤キャベツのシュークルートとセリ

Dessert - デザート -

SOUTHERN BOTANICALS (G, N)

Hyuganatsu citrus compote
Hint of Juniper berry and elderflower
Lychee and Madagascar vanilla sorbet
ボタニカル ドゥスール
日向夏のコンポート
ジュニパーベリーとエルダーフラワーの香り
ライチとマダガスカルバニラのソルベ

Assorted three scoops of ice cream and sorbet (G, D)

アイスクリームとソルベの盛り合わせ

Crème brûlée (D)

Madagascan vanilla
マダガスカル産バニラのクレームブリュレ