

THE CAFÉ  
BY AMAN

## Menu Léger

ムニユ レジェ

5pm to 7pm

Hokkaido corn velouté (D)  
chilled coconut milk espuma  
北海道産トウモロコシのヴルーテ  
ココナッツの冷製エスプーマ

### 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

Steamed sea bass (D)  
saffron and vermouth emulsion  
shrimp, mussel, okahijiki land seaweed  
鱸のヴァプール サフランとヴェルモットのエマルジョン  
海老 ムール貝 おかひじき

Lamb loin, couscous salad, ratatouille (G)  
spicy piquant sauce  
仔羊のロース タブレとラタトゥイユ  
スパイシーピカントソース

Grilled Japanese beef loin (D)  
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

Okinawa kokuto sugar crème glacée (N, G, D)  
pineapple compote, passion fruit sauce  
沖縄県産黒糖のクレームグラッセ  
パイナップルのコンポート パッションフルーツのソース

### Coffee| Tea

コーヒー | 紅茶

## Menu de Saison

ムニユ ド セゾン

5pm to 7pm

Hokkaido corn velouté(D)  
chilled coconut milk espuma  
北海道産トウモロコシのヴルーテ  
ココナッツの冷製エスプーマ

Salmon mi-cuit (D)  
peach and summer vegetable composition  
herb oil, yoghurt sauce  
サーモン ミキュイ 桃と夏野菜のコンポジション  
ハーブオイル ヨーグルトソース

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

Steamed sea bass (D)  
saffron and vermouth emulsion  
shrimp, mussel, okahijiki land seaweed  
鱸のヴァプール サフランとヴェルモットのエマルジョン  
海老 ムール貝 おかひじき

Lamb loin, couscous salad, ratatouille(G)  
spicy piquant sauce  
仔羊のロース タブレとラタトゥイユ  
スパイシーピカントソース

Grilled Japanese beef loin (D)  
seasonal vegetables, horseradish sauce  
国産牛ロースのグリル  
季節野菜 レフォルソース

Okinawa kokuto sugar crème glacée (N, G, D)  
pineapple compote, passion fruit sauce  
沖縄県産黒糖のクレームグラッセ  
パイナップルのコンポート パッションフルーツのソース

Coffee | Tea  
コーヒー | 紅茶

## Menu Gastronomique

ムニユ ガストロノミック

5pm to 7pm

Hokkaido corn velouté (D)

chilled coconut milk espuma

北海道産トウモロコシのヴェルーテ

ココナッツの冷製エスプーマ

Salmon mi-cuit (D)

peach and summer vegetable composition

herb oil, yoghurt sauce

サーモン ミキュイ 桃と夏野菜のコンポジション

ハーブオイル ヨーグルトソース

Steamed sea bass (D)

saffron and vermouth emulsion

shrimp, mussel, okahijiki land seaweed

鱈のヴァプール サフランとヴェルモットのエマルジョン

海老 ムール貝 おかひじき

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

Lamb loin, couscous salad, ratatouille (G)

spicy piquant sauce

仔羊のロース タブレとラタトゥイユ

スパイシーピカントソース

Grilled Japanese beef loin (D)

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

Okinawa kokuto sugar crème glacée(N, G, D)

pineapple compote, passion fruit sauce

沖縄県産黒糖のクレームグラッセ

パイナップルのコンポート パッションフルーツのソース

Coffee | Tea

コーヒー | 紅茶

**A la carte**  
アラカルトメニュー  
5pm to 8pm

Appetiser - 前菜

Salmon mi cuit (D)  
peach and summer vegetable composition  
herb oil, yoghurt sauce  
サーモン ミキュイ 桃と夏野菜のコンポジション  
ハーブオイル ヨーグルトソース

Hokkaido corn velouté (D)  
chilled coconut milk espuma  
北海道産トウモロコシのヴルーテ  
ココナッツの冷製エスプーマ

Prosciutto and Fruits  
生ハムとフルーツ

Caesar Salad (D)  
シーザーサラダ

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

Main - 主菜 -

Steamed sea bass (D)  
saffron and vermouth emulsion  
shrimp, mussel, okahijiki land seaweed  
鱸のヴァプール サフランとヴェルモットのエマルジョン  
海老 ムール貝 おかひじき

Lamb loin, couscous salad, ratatouille (G)  
spicy piquant sauce  
仔羊のロース タブレとラタトゥイユ  
スパイシーピカントソース

Grilled Japanese beef loin (D)  
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

Dessert - デザート -

Okinawa kokuto sugar crème glacée (N, G, D)  
pineapple compote, passion fruit sauce

沖縄県産黒糖のクレームグラッセ

パイナップルのコンポート パッションフルーツのソース

Crème brûlée (D)

Madagascan vanilla

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 (G, D)

アイスクリームとソルベの盛り合わせ