

THE CAFÉ
BY AMAN

Menu Dîner à 3 Plats

3 品ディナーコース

5pm to 7pm

Amuse-Bouche

本日のアミューズ

White asparagus blancmange (D)

crab salad and green pea velouté

ホワイトアスパラガスのブランマンジェ

蟹のサラダとグリーンピースのヴェルデー

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 bream (D)

spring cabbage and clam nage

真鯛のヴァブール 春キャベツと貝のナージュ

Slowly cooked Yamanashi Guinea fowl breast (G/D)

spring vegetables, sauce supreme

山梨県産ホロホロ鶏胸肉の低温調理

春野菜とソースシュूपレーム

Grilled Japanese beef loin (D)

seasonal vegetables, red wine sauce

国産牛ロースのグリル

季節野菜 赤ワインソース

Fromage blanc soufflé glacé (N/G/ D)

muskmelon, orange honey sauce

フロマージュブランのスフレグラッセ

マスクメロン オレンジ蜂蜜ソース

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Menu Dîner à 4 Plats

4 品ディナーコース

5pm to 7pm

Amuse-Bouche

本日のアミューズ

White asparagus blancmange (D)

crab salad and green pea velouté

ホワイトアスパラガスのブランマンジェ

蟹のサラダとグリーンピースのヴェルデー

Creamy spring onion potage (G, D)

新玉葱のポタージュ

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 bream (D)

spring cabbage and clam nage

真鯛のヴァプール 春キャベツと貝のナージュ

Slowly cooked Yamanashi Guinea fowl breast (G/D)

spring vegetables, sauce suprême

山梨県産ホロホロ鶏胸肉の低温調理

春野菜とソースシュープレーム

Grilled Japanese beef loin (D)

seasonal vegetables, red wine sauce

国産牛ロースのグリル

季節野菜 赤ワインソース

Fromage blanc soufflé glacé (N/G/ D)

muskmelon, orange honey sauce

フロマージュブランのスフレグラッセ

マスクメロン オレンジ蜂蜜ソース

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Menu Dîner à 5 Plats

5 品ディナーコース

5pm to 7pm

Amuse-Bouche

本日のアミューズ

White asparagus blancmange (D) crab salad and green pea velouté

ホワイトアスパラガスのブランマンジェ
蟹のサラダとグリーンピースのヴルーテ

Creamy spring onion potage (G, D)

新玉葱のポタージュ

Steamed sea bream (D)

spring cabbage and clam nage

真鯛のヴァブール 春キャベツと貝のナージュ

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

Slowly cooked Yamanashi Guinea fowl breast (G/D)

spring vegetables, sauce suprême

山梨県産ホロホロ鶏胸肉の低温調理
春野菜とソースシュープレーム

Grilled Japanese beef loin (D)

seasonal vegetables, red wine sauce

国産牛ロースのグリル
季節野菜 赤ワインソース

Fromage blanc soufflé glacé (N/G/ D)

muskmelon, orange honey sauce

フロマージュブランのスフレグラッセ
マスクメロン オレンジ蜂蜜ソース

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

A la carte
アラカルトメニュー

5pm to 8pm

Appetiser - 前菜 -

White asparagus blancmange (D)
crab salad and green pea velouté
ホワイトアスパラガスのブランマンジェ
蟹のサラダとグリーンピースのヴルーテ

Lightly marinated sea bream, verjus accent
citrus fruits and herb salad
真鯛の軽いマリネとヴェルジュのアクセント
柑橘とハーブサラダ

Lamb shoulder confit (N)
newly harvested potato and endive salad
walnut vinegar dressing
仔羊肩肉のコンフィ
新ジャガイモとチコリーのサラダ仕立て
胡桃のヴィネグレット

Creamy spring onion potage (G, D)
新玉葱のポタージュ

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 bream (D)

spring cabbage and clam nage

真鯛のヴァプール 春キャベツと貝のナージュ

Slowly cooked Yamanashi Guinea fowl breast (G/D)

spring vegetables, sauce suprême

山梨県産ホロホロ鶏胸肉の低温調理

春野菜とソースシューブレーム

Grilled Japanese beef loin (D)

seasonal vegetables, red wine sauce

国産牛ロースのグリル

季節野菜 赤ワインソース

Dessert - デザート -

Profiteroles (N/G/D)

Murata farm Tochiotome strawberry

chamomile ice cream

プロフィットロール

村田農園とちおとめ カモミールのアイスクリーム

Fromage blanc soufflé glacé (N/G/D)

muskmelon, orange honey sauce

フロマージュブランのスフレグラッセ

マスクメロン オレンジ蜂蜜ソース

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