

# 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オンコンソメ

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

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ドとセリ

#### 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ョンコンソメ

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おおさ海苔

#### 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ドとセリ

### 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ョンコンソメ

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

真鱈のポシェ 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ドとセリ

### 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オンコンソメ  
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

真鱈のポシェ 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ドとセリ

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