

THE CAFÉ
BY AMAN

Menu déjeuner

ランチコース

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

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

Caesar salad (D)

Okinawa Golden-Agu pork prosciutto cotto

poached Sagamihara egg

anchovy, bacon, grana padano

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

Steamed Spanish mackerel (D)

risotto and green peas velouté, crispy prosciutto

鯖のヴァプール

リゾットとグリーンピースのヴェルーテ

生ハムのクリスティアン

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

Profiteroles, Murata farm Tochiotome strawberry (N, G, D)

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

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Forest Shaved Ice

フォレスト シェイブド アイス

2pm to 4pm

Strawberry and Jersey milk

Sonogi matcha green tea sauce

苺とジャージーミルク 彼杵抹茶ソース

Citrus fruits and Champagne

kokuto sugar caramel sauce

柑橘とシャンパーニュ 黒糖キャラメルソース

Kindly select your preferred beverage

お好みのお飲み物をお選びください

Coffee | Hoji Tea (Shizuoka) | Tea

コーヒー | ほうじ茶 (静岡県) | 紅茶

Desserts

デザート

3pm to 5pm

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

Crème brûlée (D)

Madagascan vanilla

マダガスカル産バニラのクレームブリュレ

Appetiser Forêt

森のアペタイザー

3pm to 5pm

Assorted cold cuts, pickles

ハムの盛り合わせとピクルス

Three kinds of cheese, dried fruits (G, D)

3種のチーズ ドライフルーツ添え