

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

Sliced sea scallop, truffle sabayon (D)

gratin style

帆立のエマンセ トリュフのサバイヨン

グラタン仕立て

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

Sautéed flounder and Savoy spinach (D)

Vin Mousseux sauce

平目とちぢみほうれん草のソテー

ヴァンムスーのソース

Roasted French lamb rack, apple and red wine sauce (D)

Winter vegetables, hummus

フレンチラムラック 林檎と赤ワインソース

冬野菜とフムス

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

Nagasaki Sonogi matcha crème glacée (N, G, D)

3 kinds of citrus fruit compote

長崎県産彼杵抹茶のクレームグラッセ

三種の柑橘のコンポート

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

Sliced sea scallop, truffle sabayon (D)

gratin style

帆立のエマンセ トリュフのサバイヨン

グラタン仕立て

Creamy mushroom potage (G, D)

茸のクリームポタージュ

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

Sautéed flounder and Savoy spinach (D)

Vin Mousseux sauce

平目とちぢみほうれん草のソテー

ヴァンムスーのソース

Roasted French lamb rack, apple and red wine sauce (D)

Winter vegetables, hummus

フレンチラムラック 林檎と赤ワインソース

冬野菜とフムス

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

Nagasaki Sonogi matcha crème glacée (N, G, D)

3 kinds of citrus fruit compote

長崎県産彼杵抹茶のクレームグラッセ

三種の柑橘のコンポート

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

Sliced sea scallop, truffle sabayon (D) gratin style

帆立のエマンセ トリュフのサバイヨン

グラタン仕立て

Creamy mushroom potage (G, D)

茸のクリームポタージュ

Sautéed flounder and Savoy spinach (D)

Vin Mousseux sauce

平目とちぢみほうれん草のソテー

ヴァンムスーのソース

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

Roasted French lamb rack, apple and red wine sauce (D)

Winter vegetables, hummus

フレンチラムラック 林檎と赤ワインソース

冬野菜とフムス

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

Nagasaki Sonogi matcha crème glacée (N, G, D)

3 kinds of citrus fruit compote

長崎県産彼杵抹茶のクレームグラッセ

三種の柑橘のコンポート

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 -

Salmon mi-cuit (N,D)

fennel salad, kumquat compote, spinach sauce

サーモンのミキュイ

ウイキョウのサラダ 金柑コンポート 法蓮草のソース

Sliced sea scallop, truffle sabayon (D)

gratin style

帆立のエマンセ トリュフのサバイヨン

グラタン仕立て

Duck prosciutto and beetroot garden salad (N, D)

goat cheese, walnut vinegar

鴨プロシュートとビーツのガーデンサラダ

シェーブルチーズと胡桃のヴィネグレット

Creamy mushroom potage (G, D)

茸のクリームポタージュ

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 (N, G, D)

3 種のチーズプレート

Main -主菜-

Sautéed flounder and Savoy spinach (D)

Vin Mousseux sauce

平目とちぢみほうれん草のソテー

ヴァンムスーのソース

Roasted French lamb rack, apple and red wine sauce (D)

Winter vegetables, hummus

フレンチラムラック 林檎と赤ワインソース

冬野菜とフムス

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-

Layered cheesecake duo (N, G, D)

red berry sauce, caramel ice cream

ドゥーブルフロマージュ

赤いベリーのソース キャラメルアイスクリーム

Nagasaki Sonogi matcha crème glacée (N, G, D)

3 kinds of citrus fruit compote

長崎県産彼杵抹茶のクレームグラッセ

三種の柑橘のコンポート

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