

THE CAFÉ

BY AMAN

Menu Déjeuner

ランチコース

11am to 2.30pm

Sommelier's Wine Set
ソムリエ ワインセット

2 Glasses, 120ml each
Non-Alcohol

3 Glasses, 120ml each
Non-Alcohol

Salade gourmande

poached Sagamihara egg (N,G,D)

jambon blanc cooked ham, pork pâté

グルマンディーズサラダ

相模原有精卵のポーチドエッグ ジャンボンブラン ポークパテ

Your choice of second course

スープまたはリゾットをお選びください

Seasonal soup (G,D)

季節のスープ

Saffron risotto, prosciutto (D)

生ハムを添えたサフランリゾット

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

Alfonsino and seasonal vegetables, Barigoule style (D)

fish jus reduction

金目鯛と秋野菜のバリゲール

ジュトポワソン

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

Caramel and orange tart (N,G,D)

chocolate ice cream

キャラメルとオレンジのタルト

チョコレートのアイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

(VG) Vegan (N) Nuts (G) Gluten (D) Daily

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.
アレルギーや特別な食事制限がある場合、またはご不明な点がございましたらお知らせください

Our choice of suppliers and local produce—including fish, meat, dairy, fruits and vegetables—is informed by our commitment to sustainability.

魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜などの仕入れ先および地元食材の選定は、私たちのサステナビリティへの取り組みに基づいて行われています

Our coffee is certified by the Rainforest Alliance, and our tea is certified by the Ethical Tea Partnerships.

当店のコーヒーは RA 認証、紅茶は ETP 認証を受けたものを提供しています

Dessert d'automne

デセール ド トンヌ

2pm to 4pm

Red wine poached fig

Madagascar vanilla gelato (D)

無花果の赤ワインコンポート

マダガスカルバニラのジェラート

Your choice of Mont Blanc

お好みのモンブランをお選びください

Kumamoto Kuma chestnut Mont Blanc (N,G,D)

熊本県産球磨栗のモンブラン

Niigata ‘ikka’ pumpkin Mont Blanc (N,G,D)

新潟県産 ikka かぼちゃのモンブラン

Chocolate and raspberry Mont Blanc (N,G,D)

チョコレートとラズベリーのモンブラン

Vacherin, shine muscat and lychee (G,D)

シャインマスカットとライチのヴァシュラン

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

(VG) Vegan (N) Nuts (G) Gluten (D) Dairy

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

アレルギーや特別な食事制限がある場合、またはご不明な点がございましたらお知らせください

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜などの仕入先および地元食材の選定は、私たちのサステナビリティへの取り組みに基づいて行われています

Our coffee is certified by the Rainforest Alliance, and our tea is certified by the Ethical Tea Partnerships.

当店のコーヒーは RA 認証、紅茶は ETP 認証を受けたものを提供しています

Desserts

デザート

3pm to 5pm

Caramel and orange tart (N,G,D)

chocolate ice cream

キャラメルとオレンジのタルト

チョコレートのアイスクリーム

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 Bruschetta

4 種のブルスケッタ

Tomato and Basil (VG, G)

Shrimp Tartar (G)

Prosciutto and Mozzarella (G, D)

Ratatouille, Poached Egg, Crispy Bacon (G)

トマトとバジル

海老のタルタルとオーロラソース

生ハムとモッツアレラチーズ

ラタトゥイユと半熟卵 クリスピーベーコン

Prosciutto and Fruits

生ハムとフルーツ

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

3 種のチーズドライフルーツ添え

(VG) Vegan (N) Nuts (G) Gluten (D) Dairy

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

アレルギーや特別な食事制限がある場合、またはご不明点がございましたらお知らせください

Our choice of suppliers and local produce—including fish, meat, dairy, fruits and vegetables—is informed by our commitment to sustainability.

魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜などの仕入先および地元食材の選定は、私たちのサステナビリティへの取り組みに基づいて行われています

Our coffee is certified by the Rainforest Alliance, and our tea is certified by the Ethical Tea Partnerships.

当店のコーヒーは RA 認証、紅茶は ETP 認証を受けたものを提供しています