

THE CAFÉ  
BY AMAN

## Menu Léger

6,500

ムニユ レジェ

5pm to 7pm

Hokkaido corn velouté (D)

chilled coconut milk espuma

北海道産トウモロコシのヴルーテ

ココナッツの冷製エスプーマ

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 bass (D)

saffron and vermouth emulsion

shrimp, mussel, okahijiki land seaweed

鱸のヴァプール サフランとヴェルモットのエマルジョン

海老 ムール貝 おかひじき

Lamb loin, couscous salad, ratatouille (G)

spicy piquant sauce

仔羊のロース タブレとラタトゥイユ

スパイシーピカントソース

Grilled Japanese beef loin (D)

+2,100

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

Okinawa kokuto sugar crème glacée (N, G, D)

pineapple compote, passion fruit sauce

沖縄県産黒糖のクレームグラッセ

パイナップルのコンポート パッションフルーツのソース

Coffee| Tea

コーヒー | 紅茶

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

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

料金はすべて日本円表示で、16%のサービス料および10%の消費税が含まれております

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

## Menu de Saison

8,500

ムニユドセゾン

5pm to 7pm

Hokkaido corn velouté(D)

chilled coconut milk espuma

北海道産トウモロコシのヴルーテ

ココナッツの冷製エスプーマ

Salmon mi-cuit (D)

peach and summer vegetable composition

herb oil, yoghurt sauce

サーモン ミキュイ 桃と夏野菜のコンポジション

ハーブオイル ヨーグルトソース

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

Steamed sea bass (D)

saffron and vermouth emulsion

shrimp, mussel, okahijiki land seaweed

鱸のヴァプール サフランとヴェルモットのエマルジョン

海老 ムール貝 おかひじき

Lamb loin, couscous salad, ratatouille(G)

spicy piquant sauce

仔羊のロース タブレとラタトゥイユ

スパイシーピカントソース

Grilled Japanese beef loin (D)

+2,100

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

Okinawa kokuto sugar crème glacée (N, G, D)

pineapple compote, passion fruit sauce

沖縄県産黒糖のクレームグラッセ

パイナップルのコンポート パッションフルーツのソース

Coffee | Tea

コーヒー | 紅茶

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

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

料金はすべて日本円表示で、16%のサービス料および10%の消費税が含まれております

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

## Menu Gastronomique

10,500

ムニユ ガストロノミック

5pm to 7pm

Hokkaido corn velouté (D)

chilled coconut milk espuma

北海道産トウモロコシのヴェルーテ

ココナッツの冷製エスプーマ

Salmon mi-cuit (D)

peach and summer vegetable composition

herb oil, yoghurt sauce

サーモン ミキユイ 桃と夏野菜のコンポジション

ハーブオイル ヨーグルトソース

Steamed sea bass (D)

saffron and vermouth emulsion

shrimp, mussel, okahijiki land seaweed

鱈のヴァプール サフランとヴェルモットのエマルジョン

海老 ムール貝 おかひじき

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

Lamb loin, couscous salad, ratatouille (G)

spicy piquant sauce

仔羊のロース タブレとラタトゥイユ

スパイシーピカントソース

Grilled Japanese beef loin (D)

+2,100

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

Okinawa kokuto sugar crème glacée (N, G, D)

pineapple compote, passion fruit sauce

沖縄県産黒糖のクレームグラッセ

パイナップルのコンポート パッションフルーツのソース

Coffee | Tea

コーヒー | 紅茶

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

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

料金はすべて日本円表示で、16%のサービス料および10%の消費税が含まれております

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

**A la carte**  
アラカルトメニュー  
5pm to 8pm

Appetiser - 前菜

Salmon mi cuit (D) peach and summer vegetable composition herb oil, yoghurt sauce サーモン ミキュイ 桃と夏野菜のコンポジション ハーブオイル ヨーグルトソース	3,850
Hokkaido corn velouté (D) chilled coconut milk espuma 北海道産トウモロコシのヴルーテ ココナッツの冷製エスプーマ	1,650
Prosciutto and Fruits 生ハムとフルーツ	3,950
Caesar Salad (D) シーザーサラダ	4,350
Three kinds of Cheese (G, D) 3種のチーズプレート	3,250

Main - 主菜 -

Steamed sea bass (D) saffron and vermouth emulsion shrimp, mussel, okahijiki land seaweed 鱸のヴァプール サフランとヴェルモットのエマルジョン 海老 ムール貝 おかひじき	4,650
Lamb loin, couscous salad, ratatouille (G) spicy piquant sauce 仔羊のロース タブレとラタトゥイユ スパイシーピカントソース	5,250
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	7,300

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

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

料金はすべて日本円表示で、16%のサービス料および10%の消費税が含まれております

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

Dessert - デザート -

Okinawa kokuto sugar crème glacée (N, G, D) pineapple compote, passion fruit sauce 沖縄県産黒糖のクレームグラッセ パイナップルのコンポート パッションフルーツのソース	2,200
Crème brûlée (D) Madagascan vanilla マダガスカル産バニラのクレームブリュレ	1,600
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	2,100

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

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

料金はすべて日本円表示で、16%のサービス料および10%の消費税が含まれております

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