THE CAFÉ

BY AMAN

Menu Léger 6,500
ムニュ レジェ
5pm to 7pm

Sommelier's Wine Set
ソムリエ ワインセット
2 Glasses, 120ml each 3,500
Non-Alcohol 2,560
3 Glasses, 120ml each 5,000
Non-Alcohol 3,840

Scallop and celery root rémoulade (N/D)
chestnut, black truffle, chicken jus vinaigrette
帆立と根セロリのレムラード
栗 黒トリュフ ジュ・ド・ヴォライユのヴィネグレット

Your choice of second course
スープ またはリゾットをお選びください

Cauliflower potage (D)
bacon, mimolette cheese
カリフラワーポタージュ ベーコン ミモレット

Saffron risotto, prosciutto (D) +1,200
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

Salmon mi-cuit (D)
braised savoy cabbage
white wine and vermouth foam, trout roe
サーモンのミキュイとサボイキャベツのエチュベ
白ワインとベルモットのエキューム フレンチキャビア

Coq au vin (D)
Bacon, mushroom, pearl onion
コック・オ・ヴァン
ベーコン マッシュルーム 小玉葱

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

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

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

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 16% 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 de Saison 8,500
ムニュ ド セゾン
5pm to 7pm

Sommelier's Wine Set
ソムリエ ワインセット
2 Glasses, 120ml each 3,500
Non-Alcohol 2,560
3 Glasses, 120ml each 5,000
Non-Alcohol 3,840

Scallop and celery root rémoulade (N/D)
chestnut, black truffle, chicken jus vinaigrette
帆立と根セロリのレムラード
栗 黒トリュフ ジュ・ド・ヴォライユのヴィネグレット

Your choice of second course
スープ またはリゾットをお選びください

Cauliflower potage (D)
bacon, mimolette cheese
カリフラワーポタージュ ベーコン ミモレット

Saffron risotto, prosciutto (D) +1,200
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

Salmon mi-cuit (D)
braised savoy cabbage
white wine and vermouth foam, trout roe
サーモンのミキュイとサボイキャベツのエチュベ
白ワインとベルモットのエキューム フレンチキャビア

Coq au vin (D)
Bacon, mushroom, pearl onion
コック・オ・ヴァン
ベーコン マッシュルーム 小玉葱

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

Citrus vacherin (G/D)
caramel ice cream
柑橘のヴァシュラン
キャラメルのアイスクリーム

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

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

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 16% 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
ムニュ ガストロノミック

5pm to 7pm

Sommelier's Wine Set
ソムリエ ワインセット
2 Glasses, 120ml each 3,500
Non-Alcohol 2,560
3 Glasses, 120ml each 5,000
Non-Alcohol 3,840

Scallop and celery root rémoulade (N/D)
chestnut, black truffle, chicken jus vinaigrette
帆立と根セロリのレムラード
栗 黒トリュフ ジュ・ド・ヴォライユのヴィネグレット

Your choice of second course
スープ またはリゾットをお選びください

Cauliflower potage (D)
bacon, mimolette cheese
カリフラワーポタージュ ベーコン ミモレット

Saffron risotto, prosciutto (D) +1,200
生ハムを添えたサフランリゾット

Salmon mi-cuit (D)
braised savoy cabbage
white wine and vermouth foam, trout roe
サーモンのミキュイとサボイキャベツのエチュベ
白ワインとベルモットのエキューム フレンチキャビア

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

Coq au vin (D)
Bacon, mushroom, pearl onion
コック・オ・ヴァン
ベーコン マッシュルーム 小玉葱

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

Citrus vacherin (G/D)
caramel ice cream
柑橘のヴァシュラン
キャラメルのアイスクリーム

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

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

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 16% 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

A la carte
アラカルトメニュー

5pm to 8pm

Appetiser - 前菜 -

Scallop and celery root rémoulade (N/D) 3,900
chestnut, black truffle, chicken jus vinaigrette
帆立と根セロリのレムラード
栗 黒トリュフ ジュ・ド・ヴォライユのヴィネグレット

Prosciutto and Fruits 3,950
生ハムとフルーツ

Œuf en meurette (N/G/D) 3,400
organic poached egg, seasonal winter vegetables
red wine sauce
ウフ・アン・ムーレット
有精卵のポーチドエッグ 冬野菜 赤ワインソース

Three kinds of cheese, dried fruits (G/D) 3,300
3 種のチーズ ドライフルーツ添え

Soup, Risotto – スープ,リゾット

Cauliflower potage (D) 2,000
bacon, mimolette cheese
カリフラワーポタージュ ベーコン ミモレット

Saffron risotto, prosciutto (D) 3,500
生ハムを添えたサフランリゾット

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

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 16% 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

Main -主菜-

Salmon mi-cuit (D) 4,700
braised savoy cabbage
white wine and vermouth foam, trout roe
サーモンのミキュイとサボイキャベツのエチュベ
白ワインとベルモットのエキューム フレンチキャビア

Coq au vin (D) 5,300
Bacon, mushroom, pearl onion
コック・オ・ヴァン
ベーコン マッシュルーム 小玉葱

Grilled Japanese beef loin (D) 7,300
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

Dessert - デザート -

Forêt Noire (N/D) 2,200
Madagascar vanilla ice cream griotte cherry sauce
フォレノワール マダガスカル産バニラアイスクリーム
グリオットチェリーソース

Citrus vacherin (G/D) 2,200
caramel ice cream
柑橘のヴァシュラン
キャラメルのアイスクリーム

Crème brûlée (D) 1,600
Madagascan vanilla
マダガスカルバニラのクレームブリュレ

Assorted three scoops of ice cream and sorbet (G/D) 2,100
アイスクリームとソルベの盛り合わせ

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

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 16% 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