

THE CAFÉ
BY AMAN

Menu Dîner à 3 Plats

6,500

3 品ディナーコース

5pm to 7pm

Amuse-Bouche

本日のアミューズ

White asparagus blanc manger (D)

crab salad and green peas velouté

ホワイトアスパラガスのブランマンジェ

蟹のサラダとグリーンピースのヴェルーテ

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 bream (D)

spring cabbage and clam nage

真鯛のヴァブール 春キャベツと貝のナージュ

Slowly cooked Yamanashi Guinea fowl breast (G/D)

spring vegetables, sauce supreme

山梨県産ホロホロ鶏胸肉の低温調理

春野菜とソースシュूपレーム

Grilled Japanese beef loin (D)

+2,100

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

Fromage blanc soufflé glacé (N/G/ D)

muskmelon, orange honey sauce

フロマージュブランのスフレグラッセ

マスクメロン オレンジ蜂蜜ソース

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 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 Dîner à 4 Plats

8,500

4 品ディナーコース

5pm to 7pm

Amuse-Bouche

本日のアミューズ

White asparagus blanc manger (D)

crab salad and green peas velouté

ホワイトアスパラガスのブランマンジェ

蟹のサラダとグリーンピースのヴェルーテ

Creamy spring onion potage (G, D)

新玉葱のポタージュ

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

Steamed sea bream (D)

spring cabbage and clam nage

真鯛のヴァプール 春キャベツと貝のナージュ

Slowly cooked Yamanashi Guinea fowl breast (G/D)

spring vegetables, sauce suprême

山梨県産ホロホロ鶏胸肉の低温調理

春野菜とソースシュープレーム

Grilled Japanese beef loin (D)

+2,100

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

Fromage blanc soufflé glacé (N/G/ D)

muskmelon, orange honey sauce

フロマージュブランのスフレグラッセ

マスクメロン オレンジ蜂蜜ソース

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 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います

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 Dîner à 5 Plats

10,500

5 品ディナーコース

5pm to 7pm

Amuse-Bouche

本日のアミューズ

White asparagus blanc manger (D)

crab salad and green peas velouté

ホワイトアスパラガスのブランマンジェ

蟹のサラダとグリーンピースのヴルーテ

Creamy spring onion potage (G, D)

新玉葱のポタージュ

Steamed sea bream (D)

spring cabbage and clam nage

真鯛のヴァブール 春キャベツと貝のナージュ

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

Slowly cooked Yamanashi Guinea fowl breast (G/D)

spring vegetables, sauce suprême

山梨県産ホロホロ鶏胸肉の低温調理

春野菜とソースシューブレーム

Grilled Japanese beef loin (D)

+2,100

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

Fromage blanc soufflé glacé (N/G/ D)

muskmelon, orange honey sauce

フロマージュブランのスフレグラッセ

マスクメロン オレンジ蜂蜜ソース

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 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

A la carte
アラカルトメニュー

5pm to 8pm

Appetiser - 前菜 -

White asparagus blanc manger (D) crab salad and green peas velouté ホワイトアスパラガスのブランマンジェ 蟹のサラダとグリーンピースのヴルーテ	4,135
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	3,834
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	3,834
Creamy spring onion potage (G, D) 新玉葱のポタージュ	1,614
Prosciutto and Fruits 生ハムとフルーツ	3,934
Caesar Salad (D) シーザーサラダ	4,338
Three kinds of Cheese (G, D) 3種のチーズプレート	3,228

(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

Main - 主菜 -

Steamed sea bream (D) spring cabbage and clam nage 真鯛のヴァプール 春キャベツと貝のナージュ	4,640
Slowly cooked Yamanashi Guinea fowl breast (G/D) spring vegetables, sauce suprême 山梨県産ホロホロ鶏胸肉の低温調理 春野菜とソースシュープレーム	5,246
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	7,263

Dessert - デザート -

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	2,169
Fromage blanc soufflé glacé (N/G/ D) muskmelon, orange honey sauce フロマージュブランのスフレグラッセ マスクメロン オレンジ蜂蜜ソース	2,169
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	2,018

(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