

# THE CAFÉ

BY AMAN

## Otemachi Forest

大手町の森 和ボタニカルフレンチ

11am to 7pm

3 Plats / 3 品コース

6,500

BOTANICAL ESSENCE (VG)

Mushroom consommé, hint of kuromoji

Mandarin peel, lotus root

ボタニカル エッセンス

クロモジ香るシャンピニオンコンソメ

陳皮と蓮根のモワルー

BOTANICAL TERROIR (N)

Kelp marinated flounder

Mountain vegetables, quinoa, pine nuts, shiso vinegar

ボタニカル テロワール

平目の昆布締め

山菜 キヌア 松の実 紫蘇ヴィネグレット

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

BOTANICAL MARIAGE (N)

Poached codfish, safflower, turmeric

Amazake vegan butter sauce, aosa seaweed

ボタニカル マリアージュ

真鱈のポシェ 紅花とウコン

甘酒ヴィーガンバターソースとあおさ海苔

BOTANICAL LUXURY (N, G)

Grilled Tsumari pork loin, walnut miso

Red cabbage sauerkraut, water dropwort

ボタニカル リュクス

妻有ポークロースのグリル 胡桃味噌のアクセント

赤キャベツのシュークルードとセリ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

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

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

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれております

## Otemachi Forest

大手町の森 和ボタニカルフレンチ

11am to 7pm

4 Plats / 4 品コース

8,500

### BOTANICAL ESSENCE (VG)

Mushroom consommé, hint of kuromoji

Mandarin peel, lotus root

ボタニカル エッセンス

クロモジ香るシャンピニョンコンソメ

陳皮と蓮根のモワルー

### BOTANICAL TERROIR (N)

Kelp marinated flounder

Mountain vegetables, quinoa, pine nuts, shiso vinegar

ボタニカル テロワール

平目の昆布締め

山菜 キヌア 松の実 紫蘇ヴィネグレット

### 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

#### BOTANICAL MARIAGE (N)

Poached codfish, safflower, turmeric

Amazake vegan butter sauce, aosa seaweed

ボタニカル マリアージュ

真鱈のポシェ 紅花とウコンボタニカル マリアージュ

甘酒ヴィーガンバターソースとおおさ海苔

#### BOTANICAL LUXURY (N, G)

Grilled Tsumari pork loin, walnut miso

Red cabbage sauerkraut, water dropwort

ボタニカル リュクス

妻有ポークロースのグリル 胡桃味噌のアクセント

赤キャベツのシュークルードとセリ

### SOUTHERN BOTANICALS (G,N)

Hyuganatsu citrus compote

Hint of Juniper berry and elderflower

Lychee and Madagascar vanilla sorbet

ボタニカル ドゥスール

日向夏のコンポート

ジュニパーベリーとエルダーフラワーの香り

ライチとマダガスカルバニラのソルベ

### 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.

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれております

## Otemachi Forest

大手町の森 和ボタニカルフレンチ

11am to 7pm

5 Plats / 5 品コース

10,000

### BOTANICAL ESSENCE (VG)

Mushroom consommé, hint of kuromoji

Mandarin peel, lotus root

ボタニカル エッセンス

クロモジ香るシャンピニョンコンソメ

陳皮と蓮根のモワルー

### BOTANICAL TERROIR (N)

Kelp marinated flounder

Mountain vegetables, quinoa, pine nuts, shiso vinegar

ボタニカル テロワール

平目の昆布締め

山菜 キヌア 松の実 紫蘇ヴィネグレット

### BOTANICAL MARIAGE (N)

Poached codfish, safflower, turmeric

Amazake vegan butter sauce, aosa seaweed

ボタニカル マリアージュ

真鱈のポシェ 紅花とウコン

甘酒ヴィーガンバターソースとあおさ海苔

### BOTANICAL LUXURY (N, G)

Grilled Tsumari pork loin, walnut miso

Red cabbage sauerkraut, water dropwort

ボタニカル リュクス

妻有ポークロースのグリル 胡桃味噌のアクセント

赤キャベツのシュークルーツとセリ

### SOUTHERN BOTANICALS (G,N)

Hyuganatsu citrus compote

Hint of Juniper berry and elderflower

Lychee and Madagascar vanilla sorbet

ボタニカル ドゥスール

日向夏のコンポート

ジュニパーベリーとエルダーフラワーの香り

ライチとマダガスカルバニラのソルベ

### 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.

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれております

**A la carte**  
**アラカルトメニュー**

11am to 7pm

**Appetiser - 前菜 -**

<b>BOTANICAL ESSENCE (VG)</b> Mushroom consommé, hint of kuromoji Mandarin peel, lotus root ボタニカル エッセンス クロモジ香るシャンピニオンコンソメ 陳皮と蓮根のモワルー	3,500
<b>BOTANICAL TERROIR (N)</b> Kelp marinated flounder Mountain vegetables, quinoa, pine nuts, shiso vinegar ボタニカル テロワール 平目の昆布締め 山菜 キヌア 松の実 紫蘇ヴィネグレット	4,200
<b>Soup of the day (G, D)</b> 本日のスープ	2,850
<b>Green salad (VG)</b> グリーンサラダ	3,100
<b>Caesar salad (D)</b> シーザーサラダ	3,500
<b>Assorted cold cuts</b> ハムの盛り合わせ ピクルス	4,400
<b>Three kinds of Cheese (N, G, D)</b> 3 種のチーズプレート	3,900

Main -主菜-

BOTANICAL MARIAGE (N)	4,600
Poached codfish, safflower, turmeric	
Amazake vegan butter sauce, aosa seaweed	
ボタニカル マリアージュ	
真鱈のポシェ 紅花とウコン	
甘酒ヴィーガンバターソースとあおさ海苔	
BOTANICAL LUXURY (N, G)	5,200
Grilled Tsumari pork loin, walnut miso	
Red cabbage sauerkraut, water dropwort	
ボタニカル リュクス	
妻有ポークロースのグリル 胡桃味噌のアクセント	
赤キャベツのシュークルードとセリ	

Dessert -デザート-

SOUTHERN BOTANICALS (G,N)	2,150
Hyuganatsu citrus compote	
Hint of Juniper berry and elderflower	
Lychee and Madagascar vanilla sorbet	
ボタニカル ドゥスール	
日向夏のコンポート	
ジュニパーベリーとエルダーフラワーの香り	
ライチとマダガスカルバニラのソルベ	
Assorted three scoops of ice cream and sorbet (G, D)	2,000
アイスクリームとソルベの盛り合わせ	
Crème brûlée (D)	2,000
Madagascan vanilla	
マダガスカル産バニラのクレームブリュレ	

## Strawberry Forêt Dessert (N/G/ D)

5,440

ストロベリー フォレ デセール

1pm to 4pm

## Assorted savouries

セイボリーの盛り合わせ

## French orange flower honey and strawberry chiboust

フランス産オレンジ蜂蜜と苺のシブースト

## Cheesecake, strawberry confiture

レアチーズケーキ 苺のコンフィチュール

## Madagascar chocolate and strawberry tart

マダガスカル産チョコレートと苺のタルト

## Champagne and strawberry macaron

シャンパーニュと苺のマカロン

## Strawberry and Hokkaido yoghurt trifle

苺と北海道ヨーグルトのトライフル

## Amaou sorbet, pistachio cream

あまおうのソルベ ピスタチオクリーム

## 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 15% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれております