

THE CAFÉ
BY AMAN

Menu déjeuner

6,000

ランチコース

11am to 2.30pm

Seasonal Soup

季節のスープ

Your choice of appetiser

お好みの前菜をお選びください

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

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

Caesar salad (D) +900

Okinawa Golden-Agu pork prosciutto cotto
poached Sagamihara egg
anchovy, bacon, grana padano

シーザーサラダ
沖縄県産金アグー豚の自家製プロシュートコット
相模原産有精卵のポーチドエッグ
アンチョビとベーコン グラナパダーノ

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 Spanish mackerel (D)
risotto and green peas velouté, crispy prosciutto

鯖のヴァプール
リゾットとグリーンピースのヴァルーテ
生ハムのクリスティアン

Grilled Japanese beef loin (D) +1,700

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

Profiteroles, Murata farm Tochiotome strawberry (N/G/D)
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

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

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 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

Desserts

デザート

3pm to 5pm

Profiteroles (N/G/ D) 2,169

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

1,276

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 cold cuts, pickles 2,552

ハムの盛り合わせとピクルス

Three kinds of cheese, dried fruits (G, D) 2,679

3種のチーズドライフルーツ添え

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

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