

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ェルーテ

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

Forest Shaved Ice

フォレスト シェイブド アイス

2pm to 4pm

Strawberry and Jersey milk 4,600

Sonogi matcha green tea sauce

苺とジャージーミルク 彼杵抹茶ソース

Citrus fruits and Champagne 4,600

kokuto sugar caramel sauce

柑橘とシャンパーニュ 黒糖キャラメルソース

Kindly select your preferred beverage

お好みのお飲み物をお選びください

Coffee | Hoji Tea (Shizuoka) | Tea

コーヒー | ほうじ茶 (静岡県) | 紅茶

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

Crème brûlée (D) 1,276

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