

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ヨンコンソメ

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

真鯛のポシェ 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リートとセリ

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

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ヨンコンソメ

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リートとセリ

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

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ヨンコンソメ

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

真鰯のポシェ 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

赤キャベツのシーケルートとセリ

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 -

BOTANICAL ESSENCE (VG)	3,500
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ヨンコンソメ	
陳皮と蓮根のモワルー	
BOTANICAL TERROIR (N)	4,200
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	
Soup of the day (G, D)	2,850
本日のスープ	
Green salad (VG)	3,100
グリーンサラダ	
Caesar salad (D)	3,500
シーザーサラダ	
Assorted cold cuts	4,400
ハムの盛り合わせ ピクルス	
Three kinds of Cheese (N, G, D)	3,900
3種のチーズプレート	

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
真鰯のポシェ 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リートとセリ

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 莓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

シャンパン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