

THE CAFÉ  
BY AMAN

## Menu Léger

6,500

ムニユ レジェ

11am to 2.30pm

### Hokkaido corn velouté (D)

chilled coconut milk espuma

北海道産トウモロコシのヴェルーテ

ココナッツの冷製エスプーマ

### 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 bass (D)

saffron and vermouth emulsion

shrimp, mussel, okahijiki land seaweed

鱸のヴァプール サフランとヴェルモットのエマルジョン

海老 ムール貝 おかひじき

#### Lamb loin, couscous salad, ratatouille (G)

spicy piquant sauce

仔羊のロース タブレとラタトゥイユ

スパイシーピカントソース

#### Grilled Japanese beef loin (D)

+2,100

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

#### Okinawa kokuto sugar crème glacée (N, G, D)

pineapple compote, passion fruit sauce

沖縄県産黒糖のクレームグラッセ

パイナップルのコンポート パッションフルーツのソース

### Coffee | Tea

コーヒー | 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.  
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

## Menu de Saison

8,500

ムニユドセゾン

11am to 2.30pm

Hokkaido corn velouté (D)

chilled coconut milk espuma

北海道産トウモロコシのヴェルーテ

ココナッツの冷製エスプーマ

Salmon mi-cuit (D)

peach and summer vegetable composition

herb oil, yoghurt sauce

サーモン ミキュイ 桃と夏野菜のコンポジション

ハーブオイル ヨーグルトソース

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 bass (D)

saffron and vermouth emulsion

shrimp, mussel, okahijiki land seaweed

鱸のヴァプール サフランとヴェルモットのエマルジョン

海老 ムール貝 おかひじき

Lamb loin, couscous salad, ratatouille (G)

spicy piquant sauce

仔羊のロース タブレとラタトゥイユ

スパイシーピカントソース

Grilled Japanese beef loin (D)

+2,100

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

Okinawa kokuto sugar crème glacée (N, G, D)

pineapple compote, passion fruit sauce

沖縄県産黒糖のクレームグラッセ

パイナップルのコンポート パッションフルーツのソース

Coffee | Tea

コーヒー | 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

## Menu Gastronomique

10,500

ムニユ ガストロノミック

11am to 2.30pm

Hokkaido corn velouté (D)

chilled coconut milk espuma

北海道産トウモロコシのヴェルーテ

ココナッツの冷製エスプーマ

Salmon mi-cuit (D)

peach and summer vegetable composition

herb oil, yoghurt sauce

サーモン ミキュイ 桃と夏野菜のコンポジション

ハーブオイル ヨーグルトソース

Steamed sea bass (D)

saffron and vermouth emulsion

shrimp, mussel, okahijiki land seaweed

鱈のヴァプール サフランとヴェルモットのエマルジョン

海老 ムール貝 おかひじき

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

Lamb loin, couscous salad, ratatouille (G)

spicy piquant sauce

仔羊のロース タブレとラタトゥイユ

スパイシーピカントソース

Grilled Japanese beef loin (D)

+2,100

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

Okinawa kokuto sugar crème glacée (N, G, D)

pineapple compote, passion fruit sauce

沖縄県産黒糖のクレームグラッセ

パイナップルのコンポート パッションフルーツのソース

Coffee | Tea

コーヒー | 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

## Forest Shaved Ice

フォレスト シェイブド アイス

2pm to 4pm

Strawberry and Jersey milk (D) 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 (N, D) 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

Okinawa kokuto sugar crème glacée (N, G, D) 2,200

pineapple compote, passion fruit sauce

沖縄県産黒糖のクレームグラッセ

パイナップルのコンポート パッションフルーツのソース

French Chocolate Mousse (N, G, D) 2,200

Wakocha Japanese black tea ice cream, raspberry sauce

フランス産チョコレートのみース

和紅茶のアイスクリーム ラズベリーソース

Crème brûlée (D) 1,600

Madagascan vanilla

マダガスカル産バニラのクレームブリュレ

(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

## Appetiser Forêt

森のアペタイザー

3pm to 5pm

### Assorted Bruschetta

2,600

4種のブルスケッタ

Tomato and Basil (VG, G)

Shrimp Tartar (G)

Prosciutto and Mozzarella (G, D)

Ratatouille, Poached Egg, Crispy Bacon (G)

トマトとバジル

海老のタルタルとオーロラソース

生ハムとモッツァレラチーズ

ラタトゥイユと半熟卵 クリスピーベーコン

### Assorted cold cuts, pickles

2,600

ハムの盛り合わせとピクルス

### Three kinds of cheese, dried fruits (G, D)

2,700

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 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