

THE CAFÉ
BY AMAN

Menu déjeuner

ランチコース

11am to 2.30pm

Seasonal Soup

季節のスープ

Your choice of appetiser

好みの前菜をお選びください

Salmon mi-cuit (N, D)

fennel salad, kumquat compote, spinach sauce

サーモンのミキュイ

ウイキョウのサラダ 金柑コンポート 法蓮草のソース

Duck prosciutto and beetroot garden salad (N, D)

goat cheese, walnut vinegar

鴨プロシュートとビーツのガーデンサラダ

シェーブルチーズと胡桃のヴィネグレット

Caesar salad (D)

+800

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

好みのメインディッシュをお選びください

Poached codfish (D)

cannellini bean ragout, clam soup foam

真鯧のポッシェ

白隱元豆のラグーとコキヤージュのフォーム

Grilled Japanese beef loin (D)

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

Layered cheesecake duo (N, G, D)

red berry sauce, caramel ice cream

ドゥーブルフロマージュ

赤いベリーのソース キャラメルアイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Strawberry Forêt Dessert (N/G/ D)

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

Desserts

デセール

3pm to 5pm

Layered cheesecake duo (N, G, D)

red berry sauce, caramel ice cream

ドゥーブルフロマージュ

赤いベリーのソース キャラメルアイスクリーム

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

ハムの盛り合わせとピクルス

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

3種のチーズ ドライフルーツ添え