THE CAFÉ

BY AMAN

Festive Lunch Course
フェスティブ ランチコース
11am to 2.30pm

Amuse-bouche,
A present from Chef
アミューズブーシュ
シェフからのプレゼント

Celery root Potage,
hazelnuts, beetroot foam
根セロリのポタージュ
ヘーゼルナッツ ビーツのフォーム

Steamed sea bream,
leek étuvé, vin mousseux sauce
真鯛のヴァプール
ポワローのエチュベ ソースヴァンムスー

Duck thigh confit,
truffle creamy polenta, black currant sause
鴨もも肉のコンフィ
トリュフのクリーミーポレンタ カシスソース

Couronne de Noël,
Granny Smith apple sorbet, strawberry coulis
クーロンヌ ド ノエル
グラニースミスのソルベ 苺のクーリー

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

Christmas Forêt Dessert (N/G/D)
クリスマス フォレ デセール
1pm to 4pm

Assorted savouries
セイボリーの盛り合わせ

Tonka bean and black currant tree shaped cake
トンカ豆とカシスのツリーケーキ

Champagne macaron
シャンパーニュのマカロン

Bûche de Noël, Kito-yuzu and caramel
木頭柚子とキャラメルのブッシュドノエル

Lychee and lemon mousse
ライチとレモンのムース

Vacherin, green apple and Madagascar vanilla, berry sauce
青りんごとマダガスカルバニラのヴァシュラン ベリーソース

Lemongrass panna cotta, pistachio cream
レモングラスのパンナコッタ 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

Couronne de Noël
Granny Smith apple sorbet, strawberry coulis
クーロンヌ ド ノエル
グラニースミスのソルベ 苺のクーリー

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