

THE CAFÉ
BY AMAN

Menu déjeuner
ランチコース
from 11am to 2pm

Soup of the day
はじまりのスープ

Your choice of appetiser
お好みの前菜をお選びください

Roasted pumpkin salad, French prosciutto
南瓜のローストとフランス産生ハムのサラダ

or または

Homemade Pâté de Campagne,
pickled vegetables,
grape juice mustard
自家製パテドカンパーニュと野菜のピクルス
ヴァイオレットマスタード

or または

Caesar salad,
shrimp, mushroom
シーザーサラダ
海老とマッシュルーム
+700

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

Salmon, seafood delicacies fricassée,
seasonal mushrooms
サーモンと海の幸のフリカッセ
秋のキノコを添えて

or または

Grilled Japanese beef loin,
seasonal vegetables, balsamic vinegar sauce
国産牛ロースのグリル
季節野菜添え バルサミソース
+1,500

Hazelnut financier, pear sherbet,
red wine sauce
ヘーゼルナッツのフィナンシエと洋梨のソルベ
赤ワインのソース

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

4,934

Weekdays exclusive - The Café lunch set
平日限定 カフェランチセット
from 11am to 3pm

Soup of the day
はじまりのスープ

Salmon, seafood delicacies fricassée,
seasonal mushrooms
サーモンと海の幸のフリカッセ
秋のキノコを添えて

Hazelnut financier, pear sherbet,
red wine sauce
ヘーゼルナッツのフィナンシェと洋梨のソルベ
赤ワインのソース

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

4,175

Halloween Forêt Desserts
ハロウィン フォレ デセール
from 1pm to 5pm

Assorted savouries
セイボリーの盛り合わせ

Chocolate raspberry Saint-Honoré
チョコレートとラズベリーのサントノレ

Green apple mousse
青リンゴのムース

Black sesame financier, pumpkin cream
黒胡麻のフィナンシェ かぼちゃクリーム

Purple sweet potato sablé
紫芋のサブレ

Glass Mont Blanc
グラス モンブラン

Citrus soup, cassis sauce
柑橘のスープ カシスのソース

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

4,428

Appetiser Forêt
森のアペタイザー
from 3pm to 6pm

Pastrami and grissini, tartufata
パストラミとグリッシーニ タルトウフアータ

Petit tart of the day
本日のプチタルト

Anchovy pie
アンチョビパイ

Nuts croquant
ナッツのクロカン

Crudit , fermented soy bean dip
クリュディテ 発酵大豆のディップ

Crostini au fromage
フロマージュのクロスティーニ

P t  de Campagne
パテドカンパーニュ

4,428

Glass Champagne set
グラスシャンパーニュ付き

Duval Leroy Brut R serve NV
デュヴァル ルロワ ブリュットレゼルヴ

6,325