

THE CAFÉ
BY AMAN

Menu déjeuner

ランチコース

from 11am to 2.30pm

Seasonal Soup

季節のスープ

Your choice of appetiser

お好みの前菜をお選びください

Tokushima hamo conger eel escabèche,

paprika purée with lime leaf scent

徳島県産鱧のエスカッベッシュ

ライムリーフ香るパプリカピューレ

Duck breast prosciutto,

herb salad, fig, Setouchi salted lemon, edamame beans

鴨胸肉のプロシュット

ハーブサラダと無花果 瀬戸内塩檸檬と枝豆のアンサンブル

Caesar salad,

Okinawa Golden-Agu pork prosciutto cotto,

poached Sagamihara egg

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

お好みのメインディッシュをお選びください

Grilled swordfish,

ratatouille, baby corn confit, mint oil

メカジキのグリル

ラタトゥイユとヤングコーンのコンフィ ミントオイル

Grilled Japanese beef loin,

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

White chocolate and mint ice cream,

passion fruit mousse

ホワイトチョコレートとミントのアイスクリーム

パッションフルーツのムース

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Mango Forêt Desserts

マンゴー フォレ デセール

from 1pm to 4pm

Assorted savouries

セイボリーの盛り合わせ

Coconut Mousse with Mango Lime Sauce

ココナッツムース マンゴーライムソース

Mango Caramel Tart

マンゴーキャラメルタルト

Mango and Cream Cheese Choux Cream

マンゴーとレアチーズのシュークリーム

Mango Bavarian Cream

マンゴーバシュラン

Jasmine Jelly with Mango and Orange Sauce

ジャスミンのジュレ マンゴーとオレンジのソース

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Desserts

デザート

from 3pm to 5pm

White chocolate and mint ice cream,

Passion fruit mousse

ホワイトチョコレートとミントのアイスクリーム

パッションフルーツのムース

Crème brûlée

Madagascan vanilla (GF)

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

from 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 (NF)

3種のチーズドライフルーツ添え