

THE  
LOUNGE  
BY AMAN

DINING

Chef de Cuisine  
Shintaro Nakai

11.30am to 5.00pm

## Ghost Afternoon Tea Menu

From 1 to 31 October 2018

Blueberry and Cassis Soup, Champagne Espuma  
ブルーベリーとカシスのスープ シャンパンエスプーマ

### SAVORY

Ghost Mousse, Beetroot Waffles  
Cross Shaped Pie, Prosciutto, Foie Gras Wafers  
Bat Tuna Sandwich, Shrimp Tart  
ゴーストムースとビーツワッフル  
十字架パイと生ハム フォアグラ最中  
コウモリツナサンドイッチ シュリンプタルト

### PETIT SWEET

Mixed Berries and Ghost Meringue in Chocolate Trunk  
チョコレートのトランクにミックスベリーとゴーストメレンゲ

Please choose your favorite 4 items from the trunk  
お好みの 4 品をトランクよりお選びください

Pumpkin Petit Chou and Amaretti, Chestnut and Pumpkin Tart  
Pumpkin and Orange Cupcake, Bamboo Charcoal Macaron  
Pumpkin Mont blanc, Financier and Pear Compote  
南瓜のプチシューアマレッティ添え 栗と南瓜のタルト  
南瓜とオレンジのカップケーキ 竹炭ブラックマカロン  
南瓜のモンブラン フィナンシェと洋梨コンポート

### SCONE

Scone Plain and Pumpkin, Clotted Cream, Homemade Jam  
プレーン 南瓜のスコーン クロテッドクリーム 自家製ジャム

4,600

All prices are in Japanese Yen and are subject to a 15% service charge and a 8% consumption tax.  
上記日本円での表示価格に別途 15%のサービス料と 8%の消費税を申し受けます。

## LUNCH MENU

11.00am to 2.00pm

### Sandwich Set Menu

Seasonal Vegetable Soup  
季節野菜のスープ

Please choose your favorite sandwich  
お好みのサンドイッチをお選びください

Clubhouse Sandwich  
クラブハウスサンドイッチ

or または

Smoked Salmon Sandwich  
スモークサーモンサンドイッチ

or または

Wrapped Sandwich  
ラップサンドイッチ

or または

Bavette Steak Sandwich  
バベットステーキサンドイッチ

Choice of French Fry, Potato Wedge or Green Salad

お好みのサイドアイテムをお選びください  
フレンチフライ ポテトウェッジ グリーンサラダ

Tea or Coffee  
紅茶またはコーヒー

3,300

### Express Lunch

Weekdays only / 平日限定

Chef's weekly lunch set  
シェフお勧め週替わりランチセット

Tea or Coffee  
紅茶またはコーヒー

2,400

All prices are in Japanese Yen and are subject to a 15% service charge and a 8% consumption tax.  
上記日本円での表示価格に別途 15%のサービス料と 8%の消費税を申し受けます。

# Aman Tokyo Original BENTO

From 11.00am to 5.00pm

Enjoy the blend of seasonal Japanese and Western flavors.

和洋折衷でアレンジした、秋の味をお楽しみください。

1st Layer

1段目

Seasonal Inarisushi, Rolled Omelette, Pickles

季節の稲荷寿司 出汁巻卵 香物

...

2nd Layer

2段目

Awaji Onion, Fried Lily Root

淡路玉葱と百合根の搔揚げ

Shrimp Tempura

海老の天麩羅

Snow Crab Gratin

ズワイ蟹のグラタン

Bone-in Sausage

骨付きソーセージ

Broiled Pork Back Ribs, Miso Paste

豚バラ肉の炙り もろみ味噌

Western Style Candied Sweet Potato

洋風大学芋

...

Miso Soup

味噌汁

...

Japanese Tea

日本茶

4,200

All prices are in Japanese Yen and are subject to a 15% service charge and a 8% consumption tax.  
上記日本円での表示価格に別途 15%のサービス料と 8%の消費税を申し受けます。

# ALL DAY

From 11.00am to 10.30pm

Caesar Salad, Grilled Shrimp or Chicken Breast 2,200  
シーザーサラダ グリルシュリンプまたはグリルチキンをお選び下さい

Organic Locally Grown Vegetables, Three kinds of Dip 2,500  
契約有機栽培農家からの新鮮野菜 3 種ソース

Assorted Cold Cuts, Homemade Pickles 2,500  
ハムの盛り合わせ 自家製ピクルス

Four Kinds of Cheese, Fruit Mostarda 3,300  
厳選 4 種チーズとフルーツモスタルダ添え

Israeli Fresh Osetra Caviar 30g 22,000  
イスラエル産フレッシュオシエトラキャビア 30g

Today's Seasonal Vegetable Soup 1,500  
季節野菜のスープ

Penne Bolognese 2,500  
Angus Beef, Pancetta  
ペンネ ボロネーゼ  
アンガスビーフとパンチェッタ

Omurice of Sagamihara Egg 2,700  
Ox Tail Ragout  
相模原産有精卵のオムライス  
オックステールのラグーソース

Oyakodon 2,600  
Yamanashi Chicken, Inoue Farm Egg, Rice Donburi  
親子丼  
山梨県産甲州頬落鶏と相模原井上ファーム産有精卵

Wagyu Cheese Burger 3,500  
Cheddar Cheese, Caramelized Onion, Tomato  
Bouquet Lettuce, Porcini Mushroom Ragout  
和牛チーズバーガー  
チェダーチーズ キャラメライズオニオントマト ブーケレタス ポルチーニ茸のラグー  
Additional Topping Bacon, Fried Egg, Avocado  
お好みのトッピング ベーコン / フライドエッグ / アボカド  
Choice of French Fry, Potato Wedge, or Green Salad  
お好みのサイド フレンチフライ / ポテトウェッジ / グリーンサラダ

Clubhouse Sandwich 2,600  
Slow Cooked Chicken Breast, Tarragon Mayonnaise  
クラブハウスサンドイッチ  
低温調理した鶏の胸肉 グルビッシュソース  
Choice of French Fry, Potato Wedge, or Green Salad  
お好みのサイド フレンチフライ / ポテトウェッジ / グリーンサラダ

All prices are in Japanese Yen and are subject to a 15% service charge and a 8% consumption tax.  
上記日本円での表示価格に別途 15%のサービス料と 8%の消費税を申し受けます。

## BITES

Shrimp Toast, Sweet Chili Sauce 1,200  
シュリンプトースト スイートチリソース添え

Deep Fried Potato Wedges 1,200  
皮付きポテトのフライ

Homemade Pickles 1,200  
自家製ピクルス

Marinated Olives 1,200  
オリーブマリネ

## DESSERTS

Chocolate Ice Mousse, Raspberry Sherbet, Cacao Tuile 1,700  
チョコレートのムースグラッセ 木苺のソルベとカカオチュイル

Praline Semifreddo, Marron Chantilly 1,700  
プラリネのセミフレッド マロンシャンティ

Apple Éclair, Caramel Mousse  
林檎のエクレール キャラメルのムース

Assorted Three Scoops of Ice Cream and Sherbet 1,400  
アイスクリームとシャーベット 3 種盛り合わせ

Assorted Seasonal Fruits 2,800  
フルーツ盛り合わせ

Plate of Assorted Chocolate 1,900  
シェフ パティシエお薦めのチョコレート盛り合わせ

All prices are in Japanese Yen and are subject to a 15% service charge and a 8% consumption tax.  
上記日本円での表示価格に別途 15%のサービス料と 8%の消費税を申し受けます。

## “Crab and Bites” at the Lounge by Aman

From 5.00pm to 9.00pm

「ザ ラウンジ by アマン」のバータイムでは、  
シグネチャーアイテムとして「カニ」をフィーチャーしたバーメニューと  
軽食の数々をご用意いたしました。

ダークカラーを基調としたシンプルながらも洗練された空間で、  
カクテルやワイン共に料理長自慢の「カニ」メニューをご堪能下さい。

In The Lounge by Aman, you can enjoy signature  
“Crab” dishes created by our Chef during bar time.  
Choose the best match of wine or cocktail and savour the crab  
menus in the simple and sophisticated atmosphere.

Club Salad with King Crab, Sherry Vinaigrette 🦀 2,600  
タラバガニのクラブサラダ シェリーピネガーのビネグレット

Celeriac Cannelloni, Hairy Crab, Cauliflower Cumin Flavor 🦀 2,600  
根セロリのカネロニ 毛蟹のファルシ カリフラワーのクミン風味

Crab Soup, Spinach, Pine Nuts 🦀 2,300  
渡り蟹のスープ ほうれん草と松の実

Grilled Crab 🦀 4,500  
Shelled King Crab, Citrus Sudachi, Pon-zu  
クラブグリル  
殻付きタラバ蟹 酢橘 ポン酢

Crab Gratin 🦀 2,700  
King Crab, Mushroom, Crab Brown Meat  
クラブグラタン  
タラバ蟹 マッシュルーム 蟹味噌

Two kinds of Sliders 🦀 3,200  
Wagyu Cheese, Crab Cake, French Fries  
スライダー2種  
和牛チーズバーガーとクラブケーキバーガー フレンチフライ

Crab Burger 🦀 3,000  
Soft Shelled Crab, Tarragon Tartar Sauce  
クラブバーガー  
ソフトシェルクラブ エストラゴンのタルタルソース

🦀 Crab Dishes

All prices are in Japanese Yen and are subject to a 15% service charge and a 8% consumption tax.  
上記日本円での表示価格に別途 15%のサービス料と 8%の消費税を申し受けます。

Kanitamadon 🍷 Snow Crab, Seaweed, Inoue Farm Egg, Rice Donburi 蟹玉丼 ズワイ蟹 青さ海苔 相模原井上ファーム産有精卵	2,900
Crab Tempura 🍷 King Crab, Seasonal Vegetables 天麩羅盛り合わせ タラバ蟹 季節野菜	3,600
Deep-fried Spicy Soft Shell Crabs 🍷 スパイシーソフトシェルクラブ	3,000
Buffalo Chicken Wings, Gorgonzola Sauce バッファローチキンウィング ゴルゴンゾーラソース	2,800
Shrimp Toast, Sweet Chili Sauce シュリンプトースト スイートチリソース添え	1,200
Deep Fried Potato Wedges 皮付きポテトのフライ	1,200
Homemade Pickles 自家製ピクルス	1,200
Marinated Olives オリーブマリネ	1,200

🍷 Crab Dishes

FROM THE BAR

Champagne by the glass Gosset Grand Reserve Brut NV ゴッセ グラン レゼルブ ブリュット	120ml 3,000
Chardonnay by the glass Domaine Bouchard Père & Fils, Premier Cru 2014 ドメーヌ ブシャール ペール エ フィス ブルミエ クリュ コートド ボーヌ	150ml 2,600
Crossbarn by Paul Hobbs, Sonoma Coast, 2016 クロスバーン by ポール ホブス シャルドネ ソノマ コースト	2,500
Cocktails The Classic Bloody Mary クラシック ブラッディー メアリー Grey Goose Vodka, Tomato Juice, Tabasco, Lea&Perrins, Lemon Juice	2,500
Yuzu Martini 柚子マティーニ Grey Goose Vodka, Yuzu Juice, Yuzu Syrup, Yuzu Powder	2,200
Spanish Style Cucumber Gin Tonic キュウリのジントニック スパニッシュスタイル Hendrick's Gin, Fresh Cucumber, Tonic Water	1,900

All prices are in Japanese Yen and are subject to a 15% service charge and a 8% consumption tax.  
上記日本円での表示価格に別途 15%のサービス料と 8%の消費税を申し受けます。



## LATE NIGHT

From 10.30pm to 11.30pm

### APPETIZER

Caesar Salad, Grilled Shrimp or Chicken Breast 2,200  
シーザーサラダ グリルシュリンプまたはグリルチキンをお選び下さい

Organic Locally Grown Vegetables, Three kinds of Dip 2,500  
契約有機栽培農家からの新鮮野菜 3種ソース

Assorted Cold Cuts, Homemade Pickle 2,500  
ハムの盛り合わせ 自家製ピクルス

Four Kinds of Cheese, Fruit Mostarda 3,300  
厳選 4種チーズとフルーツモスタルダ添え

### BITE

Shrimp Toast, Sweet Chili Sauce 1,200  
シュリンプトースト スイートチリソース添え

Deep Fried Potato Wedge 1,200  
皮付きポテトのフライ

Homemade Pickles 1,200  
自家製ピクルス

Marinated Olives 1,200  
オリーブマリネ

All prices are in Japanese Yen and are subject to a 15% service charge and a 8% consumption tax.  
上記日本円での表示価格に別途 15%のサービス料と 8%の消費税を申し受けます。

## BURGER, SANDWICH

Wagyu Cheese Burger 3,500  
Cheddar Cheese, Caramelized Onion, Tomato  
Bouquet Lettuce, Porcini Mushroom Ragout  
和牛チーズバーガー  
チェダーチーズ キャラメライズオニオントマト  
ブーケレタス ポルチーニ茸のラグー

Additional Topping Bacon, Fried Egg, Avocado  
お好みでトッピングをお選びいただけます  
ベーコン フライドエッグ アボカド

Clubhouse Sandwich 2,600  
Slow Cooked Chicken Breast, Tarragon Mayonnaise  
クラブハウスサンドイッチ  
低温調理した鶏の胸肉 グリビッシュソース

Choice of French Fries, Potato Wedges or Green Salad  
お好みのサイドアイテムをお選び下さい  
フレンチフライ ポテトウェッジ グリーンサラダ

## DESSERT

Assorted Three Scoop of Ice Cream and Sherbet 1,400  
アイスクリームとシャーベット 3 種盛り合わせ

Assorted Seasonal Fruits 2,800  
フルーツ盛り合わせ

Plate of Assorted Chocolates 1,900  
シェフ パティシエお薦めのチョコレート盛り合わせ

All prices are in Japanese Yen and are subject to a 15% service charge and a 8% consumption tax.  
上記日本円での表示価格に別途 15%のサービス料と 8%の消費税を申し受けます。