

# THE CAFÉ

BY AMAN

## Menu Léger

ムニユ レジェ

5pm to 7pm

### Seared Kochi bonito (D)

shijimi clam and white wine sauce, coffee oil, fennel

高知県産鰯焼きカツオ

しじみと白ワインのソース コーヒーオイルとフェネル

### Your choice of second course

スープまたはリゾットをお選びください

#### Roasted sweet potato potage (D)

cacao nibs and brown butter milk foam

焼き芋のポタージュ

カカオニブ 焦がしバターのミルクフォーム

#### Saffron risotto, prosciutto (D)

生ハムを添えたサフランリゾット

### 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

#### Alfonsino and seasonal vegetables, Barigoule style (D)

fish jus reduction

金目鯛と秋野菜のバリグール

ジュ ド ポワソン

#### Shiga Omi duck and mushroom fricassee (D)

chestnut and Amontillado sauce

滋賀県産近江鴨と茸のフリカッセ

栗とアモンティリヤードのソース

#### 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

### Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

(VG) Vegan (N) Nuts (G) Gluten (D) Daily

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.  
料金はすべて日本円表示で、16%のサービス料および10%の消費税が含まれております

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.  
アレルギーや特別な食事制限がある場合、またはご不明な点がございましたらお知らせください

Our choice of suppliers and local produce—including fish, meat, dairy, fruits and vegetables—is informed by our commitment to sustainability.

魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜などの仕入先および地元食材の選定は、私たちのサステナビリティへの取り組みに基づいて行われています

Our coffee is certified by the Rainforest Alliance, and our tea is certified by the Ethical Tea Partnerships.

当店のコーヒーは RA 認証、紅茶は ETP 認証を受けたものを提供しています

## Menu de Saison

### ムニユ ド セゾン

5pm to 7pm

#### Seared Kochi bonito (D)

shijimi clam and white wine sauce, coffee oil, fennel

高知県産薫焼きカツオ

しじみと白ワインのソース コーヒーオイルとフェンネル

#### Your choice of second course

スープ または リゾット をお選びください

#### Roasted sweet potato potage (D)

cacao nibs and brown butter milk foam

焼き芋のポタージュ

カカオニブ 焦がしバターのミルクフォーム

#### Saffron risotto, prosciutto (D)

生ハムを添えたサフランリゾット

#### 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

#### Alfonsino and seasonal vegetables, Barigoule style (D)

fish jus reduction

金目鯛と秋野菜のバリグール

ジュ ド ポワソン

#### Shiga Omi duck and mushroom fricassee (D)

chestnut and Amontillado sauce

滋賀県産近江鴨と茸のフリカッセ

栗とアモンティリヤードのソース

#### 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

#### Fig compote, red wine (N,D)

Madagascar vanilla gelato

無花果の赤ワインコンポート

マダガスカルバニラのジェラート

#### Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

(VG) Vegan (N) Nuts (G) Gluten (D) Daily

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.  
料金はすべて日本円表示で、16%のサービス料および 10%の消費税が含まれております

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.  
アレルギーや特別な食事制限がある場合、またはご不明な点がございましたらお知らせください

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜などの仕入先および地元食材の選定は、私たちのサステナビリティへの取り組みに基づいて行われています

Our coffee is certified by the Rainforest Alliance, and our tea is certified by the Ethical Tea Partnerships.

当店のコーヒーは RA 認証、紅茶は ETP 認証を受けたものを提供しています

## Menu Gastronomique

### ムニユ ガストロノミック

5pm to 7pm

#### Seared Kochi bonito (D)

shijimi clam and white wine sauce, coffee oil, fennel

高知県産薫焼きカツオ

しじみと白ワインのソース コーヒーオイルとフェネル

#### Your choice of second course

スープ またはリゾットをお選びください

#### Roasted sweet potato potage (D)

cacao nibs and brown butter milk foam

焼き芋のポタージュ

カカオニブ 焦がしバターのミルクフォーム

#### Saffron risotto, prosciutto (D)

生ハムを添えたサフランリゾット

#### Alfonsino and seasonal vegetables, Barigoule style (D)

fish jus reduction

金目鯛と秋野菜のバリグール

ジュ ド ボワソン

#### 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

#### Shiga Omi duck and mushroom fricassee (D)

chestnut and Amontillado sauce

滋賀県産近江鴨と茸のフリカッセ

栗とアモンティリヤードのソース

#### 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

#### Fig compote, red wine (N,D)

Madagascar vanilla gelato

無花果の赤ワインコンポート

マダガスカルバニラのジェラート

#### Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

(VG) Vegan (N) Nuts (G) Gluten (D) Daily

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.  
料金はすべて日本円表示で、16%のサービス料および10%の消費税が含まれています

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.  
アレルギーや特別な食事制限がある場合、またはご不明な点がございましたらお知らせください

Our choice of suppliers and local produce—including fish, meat, dairy, fruits and vegetables—is informed by our commitment to sustainability.

魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜などの仕入先および地元食材の選定は、私たちのサステナビリティへの取り組みに基づいて行われています

Our coffee is certified by the Rainforest Alliance, and our tea is certified by the Ethical Tea Partnerships.

当店のコーヒーは RA 認証、紅茶は ETP 認証を受けたものを提供しています

**A la carte**  
**アラカルトメニュー**  
5pm to 8pm

**Appetiser - 前菜 -**

**Seared Kochi bonito (D)**  
**shijimi clam and white wine sauce, coffee oil, fennel**  
高知県産鰯焼きカツオ  
しじみと白ワインのソース コーヒーオイルとフェネル

**Prosciutto and Fruits**  
生ハムとフルーツ

**Salade gourmande (N,G,D)**  
**poached Sagamihara egg**  
**jambon blanc cooked ham, pork pâté**  
グルマンディーズサラダ  
相模原有精卵のポーチドエッグ ジャンボンブラン ポークパテ

**Three kinds of Cheese (D)**  
3 種のチーズプレート

**Soup, Risotto - スープ, リゾット**

**Roasted sweet potato potage (D)**  
**cacao nibs and brown butter milk foam**  
焼き芋のポタージュ  
カカオニブ 焦がしバターのミルクフォーム

**Saffron risotto, prosciutto (D)**  
生ハムを添えたサフランリゾット

(VG) Vegan (N) Nuts (G) Gluten (D) Daily

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.  
料金はすべて日本円表示で、16%のサービス料および 10%の消費税が含まれております

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.  
アレルギーや特別な食事制限がある場合、またはご不明な点がございましたらお知らせください

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜などの仕入先および地元食材の選定は、私たちのサステナビリティへの取り組みに基づいて行われています

Our coffee is certified by the Rainforest Alliance, and our tea is certified by the Ethical Tea Partnerships.

当店のコーヒーは RA 認証、紅茶は ETP 認証を受けたものを提供しています

Main -主菜-

Alfonsino and seasonal vegetables, Barigoule style (D)  
fish jus reduction

金目鯛と秋野菜のバリグール

ジュドボワソン

Shiga Omi duck and mushroom fricassee (D)  
chestnut and Amontillado sauce

滋賀県産近江鴨と茸のフリカッセ

栗とアモンティリヤードのソース

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

Dessert -デザート-

Caramel and orange tart (N,G,D)  
chocolate ice cream

キャラメルとオレンジのタルト

チョコレートのアイスクリーム

Fig compote, red wine (N,D)  
Madagascar vanilla gelato

無花果の赤ワインコンポート

マダガスカルバニラのジェラート

Crème brûlée (D)

Madagascan vanilla

マダガスカルバニラのクレームブリュレ

Assorted three scoops of ice cream and sorbet (G,D)

アイスクリームとソルベの盛り合わせ

(VG) Vegan (N) Nuts (G) Gluten (D) Daily

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.  
料金はすべて日本円表示で、16%のサービス料および10%の消費税が含まれております

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.  
アレルギーや特別な食事制限がある場合、またはご不明な点がございましたらお知らせください

Our choice of suppliers and local produce—including fish, meat, dairy, fruits and vegetables—is informed by our commitment to sustainability.

魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜などの仕入先および地元食材の選定は、私たちのサステナビリティへの取り組みに基づいて行われています

Our coffee is certified by the Rainforest Alliance, and our tea is certified by the Ethical Tea Partnerships.

当店のコーヒーは RA 認証、紅茶は ETP 認証を受けたものを提供しています