

THE CAFÉ  
BY AMAN

## Menu Léger

ムニユ レジェ

11am to 2.30pm

Hokkaido corn velouté (D)

chilled coconut milk espuma

北海道産トウモロコシのヴルーテ

ココナッツの冷製エスプーマ

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

Steamed sea bass (D)

saffron and vermouth emulsion

shrimp, mussel, okahijiki land seaweed

鱸のヴァプール サフランとヴェルモットのエマルジョン

海老 ムール貝 おかひじき

Lamb loin, couscous salad, ratatouille (G)

spicy piquant sauce

仔羊のロース タブレとラタトゥイユ

スパイシーピカントソース

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

Okinawa kokuto sugar crème glacée (N, G, D)

pineapple compote, passion fruit sauce

沖縄県産黒糖のクレームグラッセ

パイナップルのコンポート パッションフルーツのソース

Coffee | Tea

コーヒー | 紅茶

## Menu de Saison

ムニユ ド セゾン

11am to 2.30pm

Hokkaido corn velouté (D)

chilled coconut milk espuma

北海道産トウモロコシのヴルーテ

ココナッツの冷製エスプーマ

Salmon mi-cuit (D)

peach and summer vegetable composition

herb oil, yoghurt sauce

サーモン ミキュイ 桃と夏野菜のコンポジション

ハーブオイル ヨーグルトソース

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

Steamed sea bass (D)

saffron and vermouth emulsion

shrimp, mussel, okahijiki land seaweed

鱸のヴァプール サフランとヴェルモットのエマルジョン

海老 ムール貝 おかひじき

Lamb loin, couscous salad, ratatouille (G)

spicy piquant sauce

仔羊のロース タブレとラタトゥイユ

スパイシーピカントソース

Grilled Japanese beef loin (D)

seasonal vegetables, horseradish sauce

国産牛ロースのグリル

季節野菜 レフォルソース

Okinawa kokuto sugar crème glacée (N, G, D)

pineapple compote, passion fruit sauce

沖縄県産黒糖のクレームグラッセ

パイナップルのコンポート パッションフルーツのソース

Coffee | Tea

コーヒー | 紅茶

## Menu Gastronomique

ムニユ ガストロノミック

11am to 2.30pm

Hokkaido corn velouté (D)

chilled coconut milk espuma

北海道産トウモロコシのヴェルーテ

ココナッツの冷製エスプーマ

Salmon mi-cuit (D)

peach and summer vegetable composition

herb oil, yoghurt sauce

サーモン ミキュイ 桃と夏野菜のコンポジション

ハーブオイル ヨーグルトソース

Steamed sea bass (D)

saffron and vermouth emulsion

shrimp, mussel, okahijiki land seaweed

鱈のヴァプール サフランとヴェルモットのエマルジョン

海老 ムール貝 おかひじき

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

Lamb loin, couscous salad, ratatouille (G)

spicy piquant sauce

仔羊のロース タブレとラタトゥイユ

スパイシーピカントソース

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

Okinawa kokuto sugar crème glacée (N, G, D)

pineapple compote, passion fruit sauce

沖縄県産黒糖のクレームグラッセ

パイナップルのコンポート パッションフルーツのソース

Coffee | Tea

コーヒー | 紅茶

### **Forest Shaved Ice**

フォレスト シェイブド アイス

2pm to 4pm

Strawberry and Jersey milk (D)

Sonogi matcha green tea sauce

苺とジャージーミルク 彼杵抹茶ソース

Citrus fruits and Champagne (N, D)

kokuto sugar caramel sauce

柑橘とシャンパーニュ 黒糖キャラメルソース

Kindly select your preferred beverage

お好みのお飲み物をお選びください

Coffee | Hoji Tea (Shizuoka) | Tea

コーヒー | ほうじ茶 (静岡県) | 紅茶

### **Desserts**

デザート

3pm to 5pm

Okinawa kokuto sugar crème glacée (N, G, D)

pineapple compote, passion fruit sauce

沖縄県産黒糖のクレームグラッセ

パイナップルのコンポート パッションフルーツのソース

French Chocolate Mousse (N, G, D)

Wakocha Japanese black tea ice cream, raspberry sauce

フランス産チョコレートのみース

和紅茶のアイスクリーム ラズベリーソース

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 Bruschetta**

4種のブルスケッタ

Tomato and Basil (VG, G)

Shrimp Tartar (G)

Prosciutto and Mozzarella (G, D)

Ratatouille, Poached Egg, Crispy Bacon (G)

トマトとバジル

海老のタルタルとオーロラソース

生ハムとモッツァレラチーズ

ラタトゥイユと半熟卵 クリスピーベーコン

## **Assorted cold cuts, pickles**

ハムの盛り合わせとピクルス

## **Three kinds of cheese, dried fruits (G, D)**

3種のチーズ ドライフルーツ添え