

THE CAFÉ

BY AMAN

Otemachi Forest

大手町の森 和ボタニカルフレンチ

11am to 7pm

3 Plats / 3 品コース

BOTANICAL ESSENCE (VG)

Mushroom consommé, hint of kuromoji

Mandarin peel, lotus root

ボタニカル エッセンス

クロモジ香るシャンピニオンコンソメ

陳皮と蓮根のモワルー

BOTANICAL TERROIR (N)

Kelp marinated flounder

Mountain vegetables, quinoa, pine nuts, shiso vinegar

ボタニカル テロワール

平目の昆布締め

山菜 キヌア 松の実 紫蘇ヴィネグレット

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

BOTANICAL MARIAGE (N)

Poached codfish, safflower, turmeric

Amazake vegan butter sauce, aosa seaweed

ボタニカル マリアージュ

真鱈のポシェ 紅花とウコン

甘酒ヴィーガンバターソースとあおさ海苔

BOTANICAL LUXURY (N, G)

Grilled Tsumari pork loin, walnut miso

Red cabbage sauerkraut, water dropwort

ボタニカル リュクス

妻有ポークロースのグリル 胡桃味噌のアクセント

赤キャベツのシュークルードとセリ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Otemachi Forest

大手町の森 和ボタニカルフレンチ

11am to 7pm

4 Plats / 4 品コース

BOTANICAL ESSENCE (VG)

Mushroom consommé, hint of kuromoji

Mandarin peel, lotus root

ボタニカル エッセンス

クロモジ香るシャンピニョンコンソメ

陳皮と蓮根のモワルー

BOTANICAL TERROIR (N)

Kelp marinated flounder

Mountain vegetables, quinoa, pine nuts, shiso vinegar

ボタニカル テロワール

平目の昆布締め

山菜 キヌア 松の実 紫蘇ヴィネグレット

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

BOTANICAL MARIAGE (N)

Poached codfish, safflower, turmeric

Amazake vegan butter sauce, aosa seaweed

ボタニカル マリアージュ

真鱈のポシェ 紅花とウコンボタニカル マリアージュ

甘酒ヴィーガンバターソースとおおさ海苔

BOTANICAL LUXURY (N, G)

Grilled Tsumari pork loin, walnut miso

Red cabbage sauerkraut, water dropwort

ボタニカル リュクス

妻有ポークロースのグリル 胡桃味噌のアクセント

赤キャベツのシュークルードとセリ

SOUTHERN BOTANICALS (G,N)

Hyuganatsu citrus compote

Hint of Juniper berry and elderflower

Lychee and Madagascar vanilla sorbet

ボタニカル ドゥスール

日向夏のコンポート

ジュニパーベリーとエルダーフラワーの香り

ライチとマダガスカルバニラのソルベ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Otemachi Forest

大手町の森 和ボタニカルフレンチ

11am to 7pm

5 Plats / 5 品コース

BOTANICAL ESSENCE (VG)

Mushroom consommé, hint of kuromoji

Mandarin peel, lotus root

ボタニカル エッセンス

クロモジ香るシャンピニョンコンソメ

陳皮と蓮根のモワルー

BOTANICAL TERROIR (N)

Kelp marinated flounder

Mountain vegetables, quinoa, pine nuts, shiso vinegar

ボタニカル テロワール

平目の昆布締め

山菜 キヌア 松の実 紫蘇ヴィネグレット

BOTANICAL MARIAGE (N)

Poached codfish, safflower, turmeric

Amazake vegan butter sauce, aosa seaweed

ボタニカル マリアージュ

真鱈のポシェ 紅花とウコン

甘酒ヴィーガンバターソースとあおさ海苔

BOTANICAL LUXURY (N, G)

Grilled Tsumari pork loin, walnut miso

Red cabbage sauerkraut, water dropwort

ボタニカル リュクス

妻有ポークロースのグリル 胡桃味噌のアクセント

赤キャベツのシュークルードとセリ

SOUTHERN BOTANICALS (G,N)

Hyuganatsu citrus compote

Hint of Juniper berry and elderflower

Lychee and Madagascar vanilla sorbet

ボタニカル ドゥスール

日向夏のコンポート

ジュニパーベリーとエルダーフラワーの香り

ライチとマダガスカルバニラのソルベ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

A la carte
アラカルトメニュー

11am to 7pm

Appetiser - 前菜 -

BOTANICAL ESSENCE (VG)

Mushroom consommé, hint of kuromoji

Mandarin peel, lotus root

ボタニカル エッセンス

クロモジ香るシャンピニオンコンソメ

陳皮と蓮根のモワルー

BOTANICAL TERROIR (N)

Kelp marinated flounder

Mountain vegetables, quinoa, pine nuts, shiso vinegar

ボタニカル テロワール

平目の昆布締め

山菜 キヌア 松の実 紫蘇ヴィネグレット

Soup of the day (G, D)

本日のスープ

Green salad (VG)

グリーンサラダ

Caesar salad (D)

シーザーサラダ

Assorted cold cuts

ハムの盛り合わせ ピクルス

Three kinds of Cheese (N, G, D)

3 種のチーズプレート

Main -主菜-

BOTANICAL MARIAGE (N)

Poached codfish, safflower, turmeric

Amazake vegan butter sauce, aosa seaweed

ボタニカル マリアージュ

真鱈のポシェ 紅花とウコン

甘酒ヴィーガンバターソースとあおさ海苔

BOTANICAL LUXURY (N, G)

Grilled Tsumari pork loin, walnut miso

Red cabbage sauerkraut, water dropwort

ボタニカル リュクス

妻有ポークロースのグリル 胡桃味噌のアクセント

赤キャベツのシュークルードとセリ

Dessert -デザート-

SOUTHERN BOTANICALS (G,N)

Hyuganatsu citrus compote

Hint of Juniper berry and elderflower

Lychee and Madagascar vanilla sorbet

ボタニカル ドゥスール

日向夏のコンポート

ジュニパーベリーとエルダーフラワーの香り

ライチとマダガスカルバニラのソルベ

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

Crème brûlée (D)

Madagascan vanilla

マダガスカル産バニラのクレームブリュレ

Strawberry Forêt Dessert (N/G/ D)

ストロベリー フォレ デセール

1pm to 4pm

Assorted savouries

セイボリーの盛り合わせ

French orange flower honey and strawberry chiboust

フランス産オレンジ蜂蜜と苺のシブースト

Cheesecake, strawberry confiture

レアチーズケーキ 苺のコンフィチュール

Madagascar chocolate and strawberry tart

マダガスカル産チョコレートと苺のタルト

Champagne and strawberry macaron

シャンパーニュと苺のマカロン

Strawberry and Hokkaido yoghurt trifle

苺と北海道ヨーグルトのトライフル

Amaou sorbet, pistachio cream

あまおうのソルベ ピスタチオクリーム

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶