

THE CAFÉ
BY AMAN

Menu Dîner à 3 Plats

3 品ディナーコース

5pm to 7pm

Your choice of appetiser

お好みの前菜をお選びください

Seared bonito carpaccio, eggplant purée

baby tomato and caper sauce, olive powder

炙りカツオのカルパッチョ 焼き茄子のピューレ
チェリートマトとケッパーのソース オリーブパウダー

Marbled sweet potato creamy soup, truffle

2 色の薩摩芋のクリームスープ トリュフ

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

Slow-Cooked salmon confit

steamed red cabbage with clam stock, brown butter sauce

低温調理したサーモンコンフィ

赤キャベツとジュ・ド・コキヤージュのエチュペ
ブル・ノワゼットソース

Grilled Agu pork loin

porcini and burdock root purée, sautéed seasonal mushrooms

アグー豚ロースのグリル

ポルチーニ香る牛蒡のピューレ 旬のキノコソテー添え

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

Fig Compote, sangria jelly

Forêt-Noire, Chocolate Crème Glacée

無花果のコンポート サングリアのジュレ

フォレノワール チョコレートのクレームグラッセ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Menu Dîner à 5 Plats

5 品ディナーコース

5pm to 7pm

Your choice of appetiser

お好みの前菜をお選びください

Seared bonito carpaccio, eggplant purée

baby tomato and caper sauce, olive powder

炙りカツオのカルパッチョ 焼き茄子のピューレ

チェリートマトとケッパーのソース オリーブパウダー

Kasumi duck in 3 styles (roasted, liver paste, prosciutto)

carrot and leek salad, honey red wine sauce

かすみ鴨のコンポジション (ロースト・レバーペースト・生ハム)

キャロットとポワローのジュリエヌ・サラダ

ミロワールの赤ワインソース

Marbled sweet potato creamy soup, truffle

2 色の薩摩芋のクリームスープ トリュフ

Slow-Cooked Salmon confit

steamed red cabbage with clam stock, brown butter sauce

低温調理したサーモンコンフィ

赤キャベツとジュ・ド・コキヤージュのエチューベ

ブル・ノワゼットソース

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

Grilled Agu pork loin

Porcini and burdock root purée, sautéed seasonal mushrooms

アグー豚ロースのグリル

ポルチーニ香る牛蒡のピューレ 旬のキノコソテー添え

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

Fig Compote, sangria jelly

Forêt-Noire, Chocolate Crème Glacée

無花果のコンポート サングリアのジュレ

フォレノワール チョコレートのクレームグラッセ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

A la carte
アラカルトメニュー

5pm to 8pm

Appetiser - 前菜 -

Seared bonito carpaccio, eggplant purée

baby tomato and caper sauce, olive powder

炙りカツオのカルパッチョ 焼き茄子のピューレ

チェリートマトとケッパーのソース オリーブパウダー

Kasumi duck in 3 styles (roasted, liver paste, prosciutto)

carrot and leak salad, honey red wine sauce

かすみ鴨のコンポジション (ロースト・レバーペースト・生ハム)

キャロットとポワローのジュリエヌ・サラダ

ミロワールの赤ワインソース

Marbled sweet potato creamy soup, truffle

2色の薩摩芋のクリームスープ トリュフ

Tomato and Mozzarella Caprese

トマトとモッツァレラのカプレーゼ

Prosciutto and Fruits

生ハムとフルーツ

Green Salad

グリーンサラダ

Caesar Salad

シーザーサラダ

Pâté de Campagne

パテ ドカンパーニュ

Three kinds of Cheese

3種のチーズプレート

Main - 主菜 -

Slow-Cooked Salmon Confit

steamed red cabbage with clam stock, brown butter sauce

低温調理したサーモンコンフィ

赤キャベツとジュード・コキヤージュのエチューベ

ブルノワゼットソース

Grilled Agu pork loin

porcini and burdock root purée, sautéed seasonal mushroom

アグー豚ロースのグリル

ポルチーニ香る牛蒡のピューレ 旬のキノコソテー添え

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

Dessert - デザート -

Fig Compote, sangria jelly

無花果のコンポート サングリアのジュレ

Forêt-Noire, Chocolate Crème Glacée

フォレノワール チョコレートのクレームグラッセ

Assorted three scoops of ice cream and sorbet

アイスクリームとソルベの盛り合わせ