

THE CAFÉ  
BY AMAN

## **Festive Lunch Course**

フェスティブ ランチコース

11am to 2.30pm

Amuse-bouche

A present from Chef

アミューズブーシュ

シェフからのプレゼント

Creamy cauliflower soup,

queen crab, quínuá

カリフラワーのポタージュ

ズワイ蟹とキヌアのアンサンブル

Tuna tartare, winter root vegetables,

horseradish vinaigrette, bottarga

鮪のタルタル 根菜を散りばめて

西洋わさびのヴィネグレット 唐墨

Beef cheek Bourguignon

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

ブフ・ブルギニョン

Yuzu and Nougat de Montélimar mousse

pistachio ice cream

柚子とヌガー モンテリマールのムース

ピスタチオのアイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

## **Christmas Forêt Dessert**

クリスマス フォレ デセール

1pm to 3pm

### **Assorted savouries**

セイボリーの盛り合わせ

### **Lychee mousse, berry and rose jelly**

ライチのムース ベリーとローズのジュレ

### **Yuzu tart, caramel chantilly cream**

柚子のタルト キャラメルシャンティ

### **Chocolate brownie**

チョコレートブラウニー

### **Apricot jam cookie**

アプリコットジャムクッキー

### **Madagascar vanilla and raspberry vacherin**

マダガスカルバニラとラズベリーのヴァシュラン

### **Pistachio Mont Blanc**

ピスタチオのモンブラン

### **Coffee or Tea**

コーヒーまたは紅茶

## Christmas Dinner Course

クリスマス デイナーコース

5pm to 7pm

Amuse-bouche

A present from Chef

アミューズブーシュ

シェフからのプレゼント

Lightly poached lobster,

celeriac pudding, apple salad,

Aman Tokyo signature caviar

オマール海老のブランシール

セロリラブのフランと林檎のサラダ アマン東京オリジナルキャビア

Creamy topinambur soup,

pancetta, white beans

菊芋のポターージュ

パンチェッタと白隠元豆の煮込み

Flounder and sea scallop paupiette,

endive étuve, dried tomato, sauce Albert

平目と帆立のポーピエット

アンディーブのエチュベ ドライトマト アルベールソース

Slowly cooked Japanese beef tenderloin,

Shogoin turnip, baby carrot, Madeira sauce, truffle

国産牛フィレ肉

聖護院蕪のブレゼと姫人参のロースト マデラソース トリュフ

Madagascar vanilla Bûche de Noël,

raspberry sherbet

マダガスカルバニラのブッシュドノエル

ラズベリーシャーベット

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶