

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 alfonso carpaccio, yuzu dressing

endive salad, beetroot purée

炙り金目鯛のカルパッチョ 柚子ドレッシング

アンディーブのサラダとビーツのピューレ

Creamy cauliflower soup

snow crab, sauce Américaine

カリフラワーのクリームスープ

ズワイ蟹 アメリケソース

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

Monkfish and prosciutto roll

spinach, lily bulb, saffron sauce

アンコウと生ハムのルーロー

法蓮草 百合根 サフランソース

Grilled Agu pork loin

lentil ragout, baby carrot, orange sauce

アグー豚ロースのグリル

レンズ豆のラグー 姫人参 ビガラードソース

Grilled Japanese beef loin

lentil ragout, baby carrot, orange sauce

国産牛ロースのグリル

レンズ豆のラグー 姫人参 ビガラードソース

Pistachio nougat glacé

red berry compote

ピスタチオのヌガーグラッセ

赤いベリーのコンポート

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 alfonso carpaccio, yuzu dressing
endive salad, beetroot purée

炙り金目鯛のカルパッチョ 柚子ドレッシング
アンディーブのサラダとビーツのピューレ

Wagyu beef carpaccio

romanesco broccoli, pickled red onion
horseradish mascarpone

和牛内モモ肉のカルパッチョ
ロマネスコ 赤玉葱のピクルス
レフォール香るマスカルポーネ

Creamy cauliflower soup

snow crab, sauce Américaine

カリフラワーのクリームスープ
ズワイ蟹 アメリケヌソース

Monkfish and prosciutto roll

spinach, lily bulb, saffron sauce

アンコウと生ハムのルーロー
法蓮草 百合根 サフランソース

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

lentil ragout, baby carrot, orange sauce

アゲー豚ロースのグリル
レンズ豆のラグー 姫人参 ビガラードソース

Grilled Japanese beef loin

lentil ragout, baby carrot, orange sauce

国産牛ロースのグリル
レンズ豆のラグー 姫人参 ビガラードソース

Pistachio nougat glacé

red berry compote

ピスタチオのヌガー グラッセ
赤いベリーのコンポート

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 alfonsino carpaccio, yuzu dressing
endive salad, beetroot purée

炙り金目鯛のカルパッチョ 柚子ドレッシング
アンディーブのサラダとビーツのピューレ

Wagyu beef carpaccio
romanesco broccoli, pickled red onion,
horseradish mascarpone

和牛内モモ肉のカルパッチョ
ロマネスコ 赤玉葱のピクルス
レフォール香るマスカルポーネ

Creamy cauliflower soup
snow crab, sauce Américaine

カリフラワーのクリームスープ
ズワイ蟹 アメリケーヌソース

Tomato and Mozzarella cheese Caprese
トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

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 -

Monkfish and prosciutto roll

spinach, lily bulb, saffron sauce

アンコウと生ハムのルーロー

法蓮草 百合根 サフランソース

Grilled Agu pork loin

lentil ragout, baby carrot, orange sauce

アグー豚ロースのグリル

レンズ豆のラグー 姫人参 ビガラードソース

Grilled Japanese beef loin

lentil ragout, baby carrot, orange sauce

国産牛ロースのグリル

レンズ豆のラグー 姫人参 ビガラードソース

Dessert - デザート -

Yuzu and caramel mousse, gianduja ice cream

柚子とキャラメルのムース

ジャンドゥーヤのアイスクリーム

Pistachio nougat glacé

red berry compote

ピスタチオのヌガーグラッセ

赤いベリーのコンポート

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