

THE CAFÉ
BY AMAN

Menu déjeuner

ランチコース

11am to 2.30pm

Seasonal Soup

季節のスープ

Your choice of appetiser

お好みの前菜をお選びください

Codfish brandade and cauliflower terrine

almond and dried tomato coulis

鱈のブランダードとカリフラワーのテリーヌ仕立て

アーモンドとドライトマトのクーリー

Yamanashi red chicken galantine, scent of spices

celeriac purée, leek étuvé

八ヶ岳名水赤鶏のガランティース エピスの香り

セロリラブのピューレとポワローのエチュベ

Caesar salad

Okinawa Golden-Agu pork prosciutto cotto,

poached Sagami-hara egg,

anchovy, bacon, grana padano

シーザーサラダ

沖縄県産金アグー豚の自家製プロシュートコット

相模原産有精卵のポーチドエッグ

アンチョビとベーコン グラナパダーノ

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 alfonsino

broccoli and shungiku green aglio e olio, tapenade olive sauce

金目鯛のヴァプール

ブロッコリーと春菊のアーリオオーリオ タパナードソース

Grilled Japanese beef loin

seasonal vegetables, horseradish sauce

国産牛ロースのグリル

季節野菜 レフォルソース

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

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 4pm

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

Desserts

デザート

3pm to 5pm

Yuzu and caramel mousse, gianduja ice cream

柚子とキャラメルのムース

ジヤンドゥーヤのアイスクリーム

Crème brûlée

Madagascan vanilla (GF)

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 cold cuts, pickles

ハムの盛り合わせとピクルス

Three kinds of cheese, dried fruits (NF)

3種のチーズ ドライフルーツ添え