

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マニスエピスの香り

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