

THE CAFÉ  
BY AMAN

## Menu Dîner à 3 Plats

### 3 品ディナーコース

5pm to 7pm

#### Shrimp and strawberry salad (GF)

blue cheese, walnut, herb oil

海老と苺のサラダ仕立て

ブルーチーズと胡桃 ハーブオイル

#### 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

#### Sawara Spanish mackerel confit, white Port wine sauce (NF)

green peas, sakura-ebi shrimp, enoki mushroom, watercress

鱈のコンフィ ポルトブランのソース

グリーンピース 桜海老 えのき茸 クレソン

#### Spring vegetable navarin d'agneau, lamb stew (NF)

春野菜の'ナヴァランダニョー' 仔羊の煮込み

#### Grilled Japanese beef loin (GF/NF)

seasonal vegetables, red wine sauce

国産牛ロースのグリル

季節野菜 赤ワインソース

#### Mie Japanese black tea ice cream,

milk chocolate mousse, raspberry confiture

三重県産和紅茶のアイスクリーム

ミルクチョコレートムース ラズベリーのコンフィチュール

#### 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

#### Marinated salmon, beetroot remoulade (GF/DF/NF)

avruga herring roe, 10 year aged balsamic vinegar

サーモンのマリネ ビーツのレムラード

アブルーガ 10年熟成バルサミコ酢

#### Creamy carrot soup (NF)

春人参のポタージュ

#### Sawara Spanish mackerel confit, white Port wine sauce (NF)

green peas, sakura-ebi shrimp, enoki mushroom, watercress

鯖のコンフィ ポルトブランのソース

グリーンピース 桜海老 えのき茸 クレソン

#### 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

#### Spring vegetable navarin d'agneau, lamb stew (NF)

春野菜の'ナヴァラン ダニョー' 仔羊の煮込み

#### Grilled Japanese beef loin (GF /NF)

seasonal vegetables, red wine sauce

国産牛ロースのグリル

季節野菜 赤ワインソース

#### Mie Japanese black tea ice cream

milk chocolate mousse, raspberry confiture

三重県産和紅茶のアイスクリーム

ミルクチョコレートムース ラズベリーのコンフィチュール

#### 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 -

**Shrimp and strawberry salad (GF)**

blue cheese, walnut, herb oil

海老と苺のサラダ仕立て

ブルーチーズと胡桃 ハーブオイル

**Marinated salmon, beetroot remoulade (GF/DF/NF)**

avrug herring roe , 10 year aged balsamic vinegar

サーモンのマリネ ビーツのレムラード

アブルーガ 10年熟成バルサミコ酢

**Creamy carrot soup (NF)**

春人参のポタージュ

**Tomato and Mozzarella Caprese (GF/NF)**

トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

**Prosciutto and Fruits (GF/DF/NF)**

生ハムとフルーツ

**Green Salad (GF/DF/NF)**

グリーンサラダ

**Caesar Salad (NF)**

シーザーサラダ

**Pâté de Campagne**

パテ ドカンパーニュ

**Three kinds of Cheese (NF)**

3種のチーズプレート

## Main - 主菜 -

### Sawara Spanish mackerel confit (NF)

white Port wine sauce,  
green peas, sakura-ebi shrimp, enoki mushroom, watercress  
鯖のコンフィ ポルトブランのソース  
グリーンピース 桜海老 えのき茸 クレソン

### Spring vegetable navarin d'agneau (NF)

lamb stew  
春野菜の‘ナヴァラン ダニョー’ 仔羊の煮込み

### Grilled Japanese beef loin (GF/NF)

seasonal vegetables, red wine sauce  
国産牛ロースのグリル  
季節野菜 赤ワインソース

## Dessert - デザート -

### Blueberry and black currant tart

Italian pistachio ice cream  
ブルーベリーとカシスのタルト  
イタリア産ピスタチオのアイスクリーム

### Mie Japanese black tea ice cream

milk chocolate mousse, raspberry confiture  
三重県産和紅茶のアイスクリーム  
ミルクチョコレートムース ラズベリーのコンフィチュール

### 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