

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)

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

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