

THE CAFÉ
BY AMAN

Menu Dîner à 3 Plats

8,500

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

+2,000

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

(GF) Gluten free (DF) Dairy free (NF) Nut free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれております。

Menu Dîner à 5 Plats

10,000

5 品ディナーコース

5pm to 7pm

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

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

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

+2,000

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

(GF) Gluten free (DF) Dairy free (NF) Nut free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれております。

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	4,100
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	4,200
Creamy carrot soup (NF) 春人参のポタージュ	1,600
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	3,200
Prosciutto and Fruits (GF/DF/NF) 生ハムとフルーツ	3,900
Green Salad (GF/DF/NF) グリーンサラダ	3,100
Caesar Salad (NF) シーザーサラダ	3,500
Pâté de Campagne パテ ドカンパーニュ	4,100
Three kinds of Cheese (NF) 3種のチーズプレート	3,900

(GF) Gluten free (DF) Dairy free (NF) Nut free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれております。

Main - 主菜 -

Sawara Spanish mackerel confit (NF)	4,600
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)	5,200
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)	7,200
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	2,150
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	2,150
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	2,000
アイスクリームとソルペの盛り合わせ	

(GF) Gluten free (DF) Dairy free (NF) Nut free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれております。