

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

#### ‘Fromage de Tête’ pork terrine carpaccio (NF)

aralia cordata and tomato vinegar, shredded Parmigiano Reggiano

フロマージュ ド テッドのカルパッチョ

独活とトマトのヴィネグレット

パルミジャーノ レッジャーノのコポー

#### 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

#### Caesar salad (NF)

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

#### Red sea bream and spring vegetables (GF/NF)

green peas, asari clam sauce, garlic cappuccino

真鯛と春野菜 グリーンピースと浅利のナージュソース

大蒜のカプチーノ

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

seasonal vegetables, horseradish sauce

国産牛ロースのグリル

季節野菜 レフォールソース

### 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

### Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

## **Strawberry Forêt Dessert**

ストロベリー フォレ デセール

1pm to 4pm

## **Assorted savouries**

セイボリーの盛り合わせ

## **Kito-yuzu and Strawberry Saint-Honoré**

木頭ゆずと苺のサントノレ

## **White Strawberry Macaron**

白苺のマカロン

## **Amaou Strawberry Mousse, Pistachio Cream**

あまおうのムース ピスタチオクリーム

## **Yoghurt and Strawberry Trifle**

ヨーグルトと苺のトライフル

## **Strawberry and Hibiscus Tea Jelly**

苺とハイビスカスティーのジュレ

## **Coffee or Tea**

コーヒーまたは紅茶

## Desserts

デザート

3pm to 5pm

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

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