

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

Sakura Forêt Dessert

桜 フォレ デセール

1pm to 4pm

Assorted savouries

セイボリーの盛り合わせ

Sakura and strawberry charlotte

桜と苺のシャルロット

Sakura forêt-noire

桜のフォレノワール

Sakura cheese cream Mont Blanc

桜チーズモンブラン

Yomogi mugwort cookie

よもぎクッキー

Matcha ice cream, sakura cream

抹茶アイス 桜クリーム

Yoghurt blanc-manger

ヨーグルトのブランマンジェ

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