

THE CAFÉ  
BY AMAN

## Menu Dîner à 3 Plats

### 3 品ディナーコース

5pm to 7.30pm

#### Your choice of appetiser

お好みの前菜をお選びください

##### Scallop Tataki

Grilled Eggplant Purée, Tomato and Caper Vinaigrette

paprika purée with lime leaf scent

ホタテのたたき

焼ナスのピューレ トマトとケッパーのヴィネグレット

##### White Corn Soup

Duck Prosciutto, Consommé Jelly

ホワイトコーンスープと鴨のプロシュート

#### 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

##### Slow-Cooked Pork Loin

Creamy Polenta, Seasonal Vegetables, and Balsamic Sauce

ポークロインの低温調理

クリーミーポレンタと季節の野菜 バルサミソース

##### Salmon Confit

Pumpkin, Ricotta Cheese, Ratatouille, and Basil Sauce

サーモンコンフィ

かぼちゃリコッタチーズラタトゥイユとバジルソース

##### Grilled Japanese beef loin

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

##### Peach Compote

Rosé Champagne Jelly, Marunouchi Honey Crème Glacée

桃のコンポートシャンパンロゼのジュレ

丸の内ハニーのクレームグラッセ

##### 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 7.30pm

#### Your choice of appetiser

お好みの前菜をお選びください

##### Scallop Tataki

Grilled Eggplant Purée, Tomato and Caper Vinaigrette

ホタテのたたき

焼ナスのピューレ トマトとケッパーのヴィネグレット

##### Fresh Fish Carpaccio

Kaga Round Cucumber, Bell Pepper, Mint and Yogurt Sauce,

Lemon Dressing

鮮魚のカルパッチョ

加賀太きゅうり パプリカ ミントとヨーグルトのソース

レモンドレッシング

##### White Corn Soup

Duck Prosciutto, Consommé Jelly

ホワイトコーンスープと鴨のプロシュート

##### Salmon Confit

Pumpkin, Ricotta Cheese, Ratatouille, and Basil Sauce

サーモンコンフィ

かぼちゃ リコッタチーズ ラタトゥイユとバジルソース

#### 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

##### Slow-Cooked Pork Loin

Creamy Polenta, Seasonal Vegetables, and Balsamic Sauce

ポークロインの低温調理

クリーミーポレンタと季節の野菜 バルサミコソース

##### Grilled Japanese beef loin

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

##### Peach Compote

Rosé Champagne Jelly, Marunouchi Honey Crème Glacée

桃のコンポート シャンパンロゼのジュレ

丸の内ハニーのクレームグラッセ

##### Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

**Oysters in the Forest**

5pm to 8pm

### Signature Dish

シグネチャーディッシュ

Seafood Plate - Oyster, Shrimp, Squid, Scallop, Fish -

シーフードプレート 牡蠣 海老 烏賊 帆立 鮮魚

### Oyster - 牡蠣料理 -

Raw Oyster of the day - Homemade Cocktail Sauce -

本日の生牡蠣 アマン東京オリジナルカクテルソースで

Oyster Confit

牡蠣のコンフィ

Clam Chowder

牡蠣のクラムチャウダー

### Appetiser - 前菜 -

Shrimp Cocktail

海老のカクテル

Seafood Carpaccio

鮮魚のカルパッチョ

Tomato and Mozzarella Caprese

トマトとモッツアレラのカプレーゼ

Prosciutto and Fruits

生ハムとフルーツ

Green Salad

グリーンサラダ

Caesar Salad

シーザーサラダ

Pâté de Campagne

パテ ドカンパーニュ

Three kinds of Cheese

3種のチーズプレート

Main - 主菜 -

Wine Steamed Clam

蛤のワイン蒸し

Seafood Confit

魚介のコンフィ

Pork Cassoulet

豚肉と白インゲンのカスレ

Japanese Tenderloin with Seasonal Vegetable

和牛フィレ肉 季節の野菜

Baguette

バゲット

eight slices

Dessert - デザート -

Setouchi Lemon Sorbet

瀬戸内レモンのソルベ

Vanilla Ice Cream with Black Honey and Soybean Flour

黒蜜きなこのバニラアイス

Peach Compote

桃のコンポート