

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

Tokushima hamo conger eel escabèche

paprika purée with lime leaf scent

徳島県産鱧のエスカッベッシュ

ライムリーフ香るパプリカピューレ

Duck breast prosciutto

herb salad, fig, Setouchi salted lemon, edamame beans

鴨胸肉のプロシュット

ハーブサラダと無花果 瀬戸内塩檸檬と枝豆のアンサンブル

Caesar salad

Okinawa Golden-Agu pork prosciutto cotto,

poached Sagamihara egg

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

Grilled swordfish

ratatouille, baby corn confit, mint oil

メカジキのグリル

ラタトゥイユとヤングコーンのコンフィ ミントオイル

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

White chocolate and mint ice cream

passion fruit mousse

ホワイトチョコレートとミントのアイスクリーム

パッションフルーツのムース

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Shine Muscat Forêt Desserts

シャインマスカット フォレ デセール

1pm to 4pm

Assorted savouries

セイボリーの盛り合わせ

Charlotte cake,

Lychee and Shine Muscat grape

ライチとシャインマスカットのシャルロット

Mint and Shine Muscat grape tart

ミントとシャインマスカットのタルト

Cinnamon financier, Shine Muscat grape sauce

シナモンフィナンシェ シャインマスカットのソース

Vegan matcha cookie

抹茶のヴィーガンクッキー

Fromage blanc semifreddo, herb oil

フロマージュブランのセミフレッド ハーブオイル

White wine and Shine Muscat grape jelly

白ワインとシャインマスカットのゼリー

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Summer Float

サマーフロート

3pm to 5pm

Melon Soda Float

メロンソーダフロート

Mango Soda Float

マンゴーソーダフロート

Desserts

デザート

3pm to 5pm

White chocolate and mint ice cream

Passion fruit mousse

ホワイトチョコレートとミントのアイスクリーム

パッションフルーツのムース

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