

THE CAFÉ  
BY AMAN

## Menu Dîner à 3 Plats

### 3 品ディナーコース

5pm to 7pm

#### 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

低温調理のポークロイン

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

(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

### 5 品ディナーコース

5pm to 7pm

#### 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

低温調理のポークロイン

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

(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 -

#### 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

#### Tomato and Mozzarella Caprese

トマトとモッツァレラのカプレーゼ

#### 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

(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 -

### Salmon Confit

Pumpkin, Ricotta Cheese, Ratatouille, and Basil

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

### Slow-Cooked Pork Loin

Creamy Polenta, Seasonal Vegetables, and Balsamic Sauce

低温調理のポークロイン

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

## Dessert - デザート -

### 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

(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。