

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

Smoked salmon, french caviar

pumpkin and spinach charlotte, dill

スモークサーモン フレンチキャビア

南瓜と法蓮草のシャルロット仕立て ディルの香り

Yamanashi red chicken, burdock root, herb salad

balsamic vinegar, olive

八ヶ岳名水赤鶏 牛蒡とハーブサラダ

バルサミコとオリーブのアクセント

Caesar salad

Okinawa Golden-Agu pork prosciutto cotto,

poached Sagami-hara 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

Steamed golden threadfin bream

seasonal mushrooms, bourguignon butter sauce

糸鰯のヴァプール

旬のキノコとブルギニヨンバターソース

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

La France pear mousse, earl grey tea ice cream

ラフランスのムース

アールグレイティーのアイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Marron Forêt Dessert

マロン フォレ デセール

1pm to 4pm

Assorted savouries

セイボリーの盛り合わせ

Mont Blanc, French chestnut

フランス産マロンのモンブラン

Chestnut pound cake

栗のパウンドケーキ

Chestnut mousse, marinated orange

マロンムース オレンジのマリネ

Japanese chestnut ice cream, black currant compote

国産和栗のアイスクリーム カシスコンポート

Sangría jelly

サングリアのジュレ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Desserts

デザート

3pm to 5pm

La France pear mousse, earl grey tea ice cream

ラフランスのムース

アールグレイティーのアイスクリーム

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