

ANTIPASTI & INSALATE  
前菜とサラダ

CASTELFRANCO & FRAGOLE (GF)  
Castelfranco lettuce & strawberry salad,  
gorgonzola dressing, walnuts  
カステルフランコと苺のインサレータ  
ゴルゴンゾーラと胡桃

RUCOLA & MOZZARELLA (GF/NF)  
Yamanashi rocket salad, rainbow  
tomatoes, buffalo mozzarella D.O.P.  
山梨県産契約農園のルッコラと  
カラフルトマト 水牛モッツアレラ D.O.P.

INDIVIA (GF/DF/NF)  
Endive chicory salad, mushrooms,  
tartufata anchovy black truffle sauce  
アンディーブのインサレータ  
マッシュルームとタルトゥファータ

PROSCIUTTO DI GUNMA (GF/DF/NF)  
Gunma prosciutto artisan ham,  
baby leaves, melon  
群馬県産プロシュットクルードとメロン

SOPPRESSATA CON SALMONE (GF/NF)  
Shinshu salmon,  
prosciutto & spring vegetable terrine,  
Yamanashi fresh herb salad,  
mascarpone, Hiroshima salted lemon  
信州サーモンと生ハム 春野菜のソプレッサータ  
山梨県産契約農園のハーブサラダ  
マスカルポーネと広島県産自家製有機の塩檸檬

CRUDO DI TONNO (GF/NF)  
Ise Maguro tuna raw fish crudo,  
Shizuoka Kitayama farm organic vegetables,  
Aman Tokyo signature caviar  
伊勢まぐろのクルード  
静岡県北山農園有機野菜のコンポジツィオーネ  
香川県産アマン東京オリジナルキャビア

ASPARAGI BIANCHI (GF/DF/NF)  
Sautéed white asparagus, sea scallop,  
truffle, Sagamihara egg sabayon sauce  
ホワイトアスパラガスと帆立のソテー  
トリュフと相模原産平飼い有精卵ザバイオーネ

FRITTO MISTO (DF)  
Kagoshima tiger prawn, Tokushima  
cuttlefish, Sansai mountain vegetables,  
homemade anchovy, Alpine leek gravy  
鹿児島県産車海老と徳島県産針烏賊 山菜のフリットミスト  
自家製アンチョビと行者ニンニクのコンドイメント

PASTA FRESCA & ARTIGIANALE  
ZUPPE DI STAGIONE  
パスタとスープ

AGNOLOTTI CACIO & PEPE small / main (NF)  
Cheese-stuffed agnolotti dumplings,  
black pepper, Pecorino Romano cheese  
アニョロッティ カチョ エ ペペ  
黒胡椒とペコリーノロマーノ

SPAGHETTI CON RICCI DI MARE (NF)  
Pastificio Setaro artisanal spaghetti,  
sea urchin, Mie tuna bottarga roe  
スパゲッティ 雲丹と三重県産鮪のボツタルガ

RAVIOLI (NF)  
Ravioli, newly harvested onion,  
anchovy,  
smoked Pacific herring,  
Aomori garlic purée, Italian parsley oil  
ラヴィオリ  
新玉葱とアンチョビ 鯀のアミカート  
青森県産大蒜のピュレ イタリアンパセリのオイル

CRESPELLE (NF)  
Baked Florentine savoury crêpes,  
Okinawa Kin-Agu pork ham,  
Alpine Italian cow's milk fontina cheese,  
asparagus  
クレスペッレ  
沖縄県産金アゲ豚の自家製プロシュートコットと  
フォンティーナチーズ アスパラガス

ZUPPA DI FAGIOLI BORLOTTI (GF/NF)  
Borlotti bean soup,  
pancetta bacon,  
rosemary & black pepper  
ファジョーリのスープ  
ボルロッティとパンチェッタ

SECONDI PIATTI - MAIN  
メイン料理

CERNIA (GF/DF/NF)  
Kijihata grouper,  
hotaru-ika firefly squid & nanohana green  
garlic & oil,  
Nagasaki mullet bottarga roe  
キジハタ  
蛍烏賊と菜の花のアーリオオーリオ  
長崎県産唐墨

PESCE ISAKI (NF)  
Sautéed Isaki grunt fish,  
watercress, sakura shrimps,  
Hokkaido Inca no Mezame chestnut potatoes  
伊佐木のソテー  
クレソン 桜エビ 北海道十勝産熟成インカのめざめ

PESCATO DEL GIORNO (NF)  
DAL MARE DI GOTO  
Freshest catch of the day off Goto's seas,  
white asparagus, clam, orzotto barley rice  
本日の五島列島の鮮魚  
ホワイトアスパラガスと蛤のオルゾット ハーブ

POLLO RUSPANTE (DF/NF)  
Yamanashi Kaiji Shamo chicken involtini rolls,  
spring vegetable vignarola medley  
山梨県産甲斐路軍鶏のインヴォルティエーニ  
春野菜のヴィニャローラ

AGNELLO (DF)  
New Zealand grass-fed lamb racks,  
bread crumbs, fresh tomato & basil sauce,  
green asparagus, black olives  
ニュージーランド産グラスフェッドラムラックのインパナート  
ケッカソース グリーンアスパラガスと黒オリーブ

LOMBATA DI MANZO AKAUSHI (DF/NF)  
Kumamoto Akaushi wagyu sirloin,  
butterbur shoot crust,  
Tenkeiko shiitake & morel mushrooms  
熊本県産あか牛サーロインのソテー (120g)  
蒨の蓋のクロスタ 天恵菇とモリーユ茸

CONTORNI - SIDES  
サイドディッシュ

PATATE (GF/DF/NF)  
Roasted baby potatoes, rosemary  
ベビーポテトとローズマリーのアッロースト

FUNGHI TRIFOLATI (GF/DF/NF)  
Sautéed Japanese mushrooms  
国産茸のトリフォラーティ

BROCCOLI (GF/DF/NF)  
Sautéed broccoli, anchovy  
ブロッコリーとアンチョビのソテー

VERDURE ARROSTO (GF/DF/NF)  
Roasted seasonal vegetables  
旬野菜のアッロースト

SELEZIONI DI CAVIALE  
FINEST CAVIAR SELECTION  
キャビア

CAVIALE SETOUCHI (NF)  
SELEZIONE AMAN TOKYO  
25 grams of Japanese produced raw caviar  
made-to-order with a delicate salt concentration  
according to the astute requirements of  
Chef Hiraki exclusively for Aman Tokyo.  
香川県産アマン東京オリジナルキャビア  
ウエスタンキューイジーヌディレクター 平木正和監修のもと、  
素材本来の味と食感を存分に生かすため低温殺菌をせず、  
塩味にもこだわった非加熱生キャビア (25g)