DA CONDIVIDERE – SHARING PLATES
シェア料理（2 名様より）

BAGNA CÀUDA (D)
Bagna Càuda Warm Dips, Seasonal Raw Vegetable Crudites
バーニャカウダ

CROSTA DI PANE VEGANA (G,N,VG)
Vegan Savoury Pie, Beetroot, Porcini, Balsamic Vinegar, Dill
(20 minute-preparation)
クロスタ ディ パーネ　ビーツとポルチーニ茸 バルサミコ ディル

ACQUA PAZZA
Catch of the Day poached in Herb Broth
アクアパッツァ 本日の鮮魚

FRITTO MISTO (D,G)
Deep-fried Seafood Delicacies & Autumn Vegetable Assortment
魚介と秋野菜のフリットミスト

MAIALE KIBIMARU
Grilled Bone-in Okinawa Kibimaru Pork Loin
沖縄県産骨付きキビまる豚ロースのグリリアータ

COTOLETTA ALLA MILANESE (D,G)
Breaded Veal Cutlet, Cherry Tomatoes
コトレッタ アッラ ミラネーゼ ケッカソース

BISTECCA ALLA FIORENTINA
Kuroge Wagyu T-Bone Steak (1 Kg)
黒毛和牛のビステッカ アッラ フィオレンティーナ (1 Kg)

CAVIALE SETOUCHI AMAN TOKYO (D,G)
25 grams of Japanese Caviar produced exclusively for Aman Tokyo
香川県産アマン東京オリジナルキャビア (25g)

CONTORNI

PATATE (VG)
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 (VG)
Sautéed Japanese Mushrooms
国産茸のトリフォラーティ

BROCCOLI
Sautéed Broccoli, Anchovy
ブロッコリーとアンチョビのソテー

VERDURE ARROSTO (VG)
Roasted Organic Vegetables
旬の有機野菜のアッロースト

INSALATE & ANTIPASTI

CASTELFRANCO (D,N)
Castelfranco Lettuce, Shine Muscat Grapes, Gorgonzola, Walnuts
カステルフランコとシャインマスカットのインサラータ　ゴルゴンゾーラと胡桃

RUCOLA (D)
Yamanashi Rocket Salad, House-cured Wagyu Beef Ham, Parmigiano
山梨県産契約農園のルッコラ
自家製和牛プレザオラとパルミジャーノ レッジャーノ

BURRATA & POMODORO (D)
Burrata, Tomato, Basil
ブッラータチーズとトマト バジリコ

INDIVIA
Endive Chicory Salad, Mushrooms, Honey Black Truffle Sauce
アンディーブのインサラータ　マッシュルームとタルトゥファータ

PROSCIUTTO
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

MELANZANA AFFUMICATA (N)
Lightly Smoked Eggplant, Oregano, Almond, Capers, Tuna Bottarga
薫香をまとわせた茄子
オレガノ アーモンド ケッパー 鮪のボッタルガ

SOPPRESSATA DI GRONGO
Hokkaido Conger Eel Fish Sausage, Ishikawa Lotus Root,
Yamanashi Herb Salad, Balsamic Vinegar
北海道産穴子と石川県産川端れんこんのソップレッサータ
山梨県契約農家のハーブのインサラータ バルサミコ

POLPO
Octopus, Borlotti Beans, Endive, Santoreggia, Pink Grapefruit
蛸 ボルロッティ豆 アンディーブ サントレッジャ ピンクグレープフルーツ

PESCE SPADA
Marinated Wakayama Striped Marlin,
Shizuoka Kitayama Farm Organic Vegetables, Pink Pepper
和歌山県産真カジキのマリナート
静岡県北山農園の有機野菜のコンポジツィオーネ　ピンクペッパー

SFORMATINO DI PARMIGIANO (D,G)
Parmigiano Reggiano Savoury Flan, Ibaraki Kasama Chestnut Cream,
Porcini Mushroom, Dill
パルミジャーノ レジャーノのスフォルマート
茨城県産笠間栗のクレーマ　ポルチーニ茸とディル

(D) Dairy　(G) Gluten　(N) Nuts　(VG) Vegan

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.
アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。
Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability
私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材や仕入先の選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

PRIMI

LINGUINE (G)
Linguine, Lobster, Fennel
リングイネ　オマール海老　フェンネル

RICCI DI MARE (D,G)
Pastificio Setaro Artisanal Spaghetti,
Hokkaido Sea Uchin, Mie Tuna Bottarga
スパゲッティ
北海道産雲丹と三重県産鮪のボッタルガ

CARBONARA (D,G)
Pastificio Setaro Artisanal Spaghetti, Okinawa Kibimaru Pork,
House-cured Guanciale Cheek Bacon, Sagamihara Egg
スパゲッティ カルボナーラ
沖縄県産キビまる豚の自家製グアンチャーレ　相模原産平飼い有精卵

GNOCCHI DI ZUCCA CON FINFERLI (D,G)
Gnocchi, Ikka Pumpkin, Hokkaido Ricotta,
Sage, Chanterelle Mushrooms, Taleggio
ニョッキ
Ikka**南瓜と北海道産リコッタ　セージ　フィンフェルリ　タレッジョ**

AGNOLOTTI (D,G)
Hand-folded Pasta Pillows, Black Pepper, Pecorino Romano
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

RISOTTO (D)
Risotto, 11 Herbs, Fermented Salted Lemon, Edible Flowers
リゾット　11種類のハーブ 発酵塩レモン エディブルフラワー

RAVIOLI (G)
Ravioli, Hokkaido Skate, Turnip, Tomato, Capers, Olives, Anchovy
ラヴィオリ
北海道産カスベ 蕪 トマト ケッパー オリーブ アンチョビ

FETTUCCINE (D,G)
Fettuccine, Okinawa Golden Agu Pork Bacon,
Gunma Yamako-Kinoko Mushrooms
フェットチーネ
沖縄県産金アグーの自家製パンチェッタと群馬県産やまこきのこ

ZUPPA DI FAGIOLI (D)
Borlotti Bean Soup, Pancetta Bacon, Rosemary, Parmigiano
ファジョーリのズッパ　ボルロッティとパンチェッタ

SECONDI

CERNIA
Steamed Omon Grouper,
Hokkaido Surf Clam, Seasonal Vegetable Ragù
オオモンハタのヴァポーレ
北海道産北寄貝　季節野菜のラグー

PESCE SPADA ALLA LIVORNESE
Wakayama Swordfish, Savoury Tomato Sauce,
Kagoshima Kuruma Prawn
和歌山県産メカジキのリヴォルネーゼ
鹿児島県産車海老

ROMBO DI HOKKAIDO
Cartoccio of Flounder from Hokkaido, Mussel, Fennel, Green Lemon
北海道函館産天然平目のカルトッチョ
ムール貝 フェンネル グリーンレモン

AGNELLO ZELANDESE (D,G,N)
Roasted New Zealand Spring Lamb Chops,
Chiba Peanut Crust,
Hiroshima Organic Salted Lemon, Autumn Eggplant
ニュージーランド産スプリングラムラックのアッロースト
千葉県産落花生のクロスタ
広島県産有機の塩レモン　秋茄子

POLLO KANMURI DI OITA (D)
Sautéed Oita Kanmuri Jidori Chicken Thigh,
Turnip, Polenta Cornmeal, Salsa Peverada Black Pepper Sauce
大分県産冠地どりもも肉のソテー
蕪　ポレンタ　サルサ ペヴェラーダ

ANATRA (D)
Roasted Kasumi Duck, Porcini, Chestnut, Marjoram, Truffle
茨城県産かすみ鴨のアッロースト
ポルチーニ茸 栗 マジョラム トリュフ

MANZO WAGYU
Roasted Wagyu Tenderloin (200g),
Treviso Red Chicory, Fig, Rosemary
和牛フィレ肉のアッロースト (200g)
ラディッキオ 無花果 ローズマリー

(D) Dairy　(G) Gluten　(N) Nuts　(VG) Vegan

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.
アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。
Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability
私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材や仕入先の選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。