

The Living Pavilion by Aman  
Lunch Menu

## Prefix Menu

### STARTER

水牛モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ  
Caprese, Buffalo Mozzarella Cheese and Tomato

### PASTA

スパゲッティ ジエノベーゼ  
バジル インゲン  
Spaghetti, Genovese  
Basil, Green Bean

or

タリアテッレ  
サステナブル和牛ボロネーゼ  
Tagliatelle  
Sustainable Wagyu Beef Bolognese

or

スパゲッティ  
伊勢志摩産伊勢海老ソース +4,000  
Spaghetti  
Ise Lobster Sauce +4,000

### MAIN DISH

鮮魚のソテー 柚子のヴァンブランソース  
Sauteed Market Fish, Yuzu and White Wine Sauce

or

京赤地鶏のグリル オレガノソース  
Grilled Kyoto Chicken, Oregano Sauce

or

黒毛和牛フィレ肉のステーキ シャリアピンソース +4,000  
Wagyu Beef Fillet Steak, Chaliapin Sauce +4,000

### DESSERT

アイスクリーム または ソルベ  
Ice Cream or Sorbet

アマンオリジナルコーヒー 紅茶 またはハーブティー  
Aman Original Coffee, Tea or Herbal Infusion

12,000

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。

アレルギーや特別な食事制限がある場合、詳しい情報を必要とする場合はスタッフまでお知らせください。  
サプライヤーと地産食材（魚・肉・乳製品・果物・野菜を含む）の選定は持続可能性への取り組みに基づいております。  
コーヒーはGreen Certifiedを受けておりフェアトレードパートナーシップによるものです。

All prices are in Japanese Yen and inclusive to a 15% service charge and 10% government tax.  
Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.  
Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.  
Our coffee is green certified and come from Fairtrade partnerships.

## Recommend Menu

アオリイカの炙り  
大根 鳥賀墨ソース  
Seared Bigfin Reef Squid  
Daikon Radish, Squid Ink Sauce

本日のパスタ  
Pasta of the Day

鱈とジャガイモのソテー  
ヴェルモットソース  
Sauteed Cod and Potato  
Vermouth Sauce

サスティナブル黒毛和牛ブリスケの煮込み  
オランデーズソース レンズ豆  
Braised Sustainable Wagyu Beef Brisket  
Hollandaise Sauce, Lentil

トリュフハンティング  
水尾の柚子 カカオクランブル  
Truffle Hunting  
Kyoto Yuzu, Cacao Crumble

アマンオリジナルコーヒー 紅茶 またはハーブティー  
Aman Original Coffee, Tea or Herbal Infusion

15,000

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。

アレルギーや特別な食事制限がある場合、詳しい情報を必要とする場合はスタッフまでお知らせください。  
サプライヤーと地産食材（魚・肉・乳製品・果物・野菜を含む）の選定は持続可能性への取り組みに基づいております。  
コーヒーは Green Certified を受けておりフェアトレードパートナーシップによるものです。

All prices are in Japanese Yen and inclusive to a 15% service charge and 10% government tax.  
Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.  
Our choice of suppliers and local produce –including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.  
Our coffee is green certified and come from Fairtrade partnerships.

## Tasting Menu

アオリイカの炙り  
大根 烏賀墨ソース  
Seared Bigfin Reef Squid  
*Daikon* Radish, Squid Ink Sauce

パルマ風海老芋のオーブン焼き  
Oven-Baked Shrimp-Shaped Taro, Tomato

リードヴォーのフリット  
マルサラワイン 金時人参  
Sweetbread Fritter  
Marsala Wine, Kyoto Carrot

鱈とジャガイモのソテー  
ヴェルモットソース  
Sauteed Cod and Potato  
Vermouth Sauce

サスティナブル黒毛和牛ブリスケの煮込み  
オランデーズソース レンズ豆  
Braised Sustainable *Wagyu* Beef Brisket  
Hollandaise Sauce, Lentil

蜜柑と白ワインのグラニテ  
Mandarin Orange and White Wine Granité

トリュフハンティング  
水尾の柚子 カカオクランブル  
Truffle Hunting  
Kyoto Yuzu, Cacao Crumble

アマンオリジナルコーヒー 紅茶 またはハーブティー  
Aman Original Coffee, Tea or Herbal Infusion

18,000

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。

アレルギーや特別な食事制限がある場合、詳しい情報を必要とする場合はスタッフまでお知らせください。  
サプライヤーと地産食材（魚・肉・乳製品・果物・野菜を含む）の選定は持続可能性への取り組みに基づいております。  
コーヒーは Green Certified を受けておりフェアトレードパートナーシップによるものです。

All prices are in Japanese Yen and inclusive to a 15% service charge and 10% government tax.  
Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.  
Our choice of suppliers and local produce –including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.  
Our coffee is green certified and come from Fairtrade partnerships.