

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.