

INSALATE & ANTIPASTI

サラダと前菜

INSALATA DI CASTELFRANCO (N,D)  
Castelfranco lettuce, apple, gorgonzola dressing, walnuts  
カステルフランコと林檎のインサラータ  
ゴルゴンゾーラと胡桃

RUCOLA & BRESAOLA (D)  
Yamanashi rocket salad, house-cured wagyu beef ham, Parmigiano Reggiano  
山梨県産契約農園のルッコラ  
自家製和牛ブレザオラとパルミジャーノ レッジャーノ

BURRATA & PERE (D)  
Burrata, pear, Treviso red chicory, balsamic vinegar  
ブッラータチーズと洋梨 ラディッキオ ロッソ タルティーボ  
アチエート バルサミコ

INDIVIA IN TARTUFATA (VG)  
Endive chicory salad, mushrooms, 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 & MELONE  
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

SALAMINO DI CALAMARO AL NERO  
Seared oval squid and squid ink salaminio, wild rocket & lentil salad  
アオリイカの軽い炙りとイカ墨のサラミーノ  
セルパチコとレンズ豆のインサラータ

RICCIOLA SCOTTATA  
Seared Sudachi yellowtail, turnip & daikon salad, sudachi citrus  
徳島県産すだちぶりのスコッタート  
蕪と大根のインサラータ 酢橘

CARPACCIO DI PESCE KAWAHAGI  
Filefish carpaccio, liver sauce, puntarella, Kitayama farm organic vegetables, Aman Tokyo signature caviar  
本カワハギのカルパッチョ 肝のサルサ  
ブントレッレと静岡県北山農園の有機野菜のコンポジツォーネ  
香川県産アマン東京オリジナルキャビア

LATTUME DI MERLUZZO (G, D)  
Fried codfish soft roe, Aomori garlic cream, yellow chives  
鱈の白子のフリット 青森県産大蒜のクレーマ 黄韭

PASTA & ZUPPE

パスタとスープ

small / main

LINGUINE (G)  
Linguine, lobster, romanesco broccoli  
リングイネ  
オマール海老とロマネスコ

RICCI DI MARE (G,D)  
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ポツタルガ

CARBONARA (G,D)  
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

LASAGNE DI MARE (G,D)  
Lasagna, seafood ragù  
ラザニア ディ マーレ  
海の幸のラグー

FETTUCCHINE (G,D)  
Fettuccine, sweet potato, taeggio, kale  
フェットチーネ  
薩摩芋 タレツジョチーズとケール

AGNOLOTTI CACIO & PEPE (G,D)  
Cheese stuffed agnolotti dumplings, black pepper, Pecorino Romano  
アニョロットティ カチョ エ ペペ  
黒胡椒とペコリーノロマーノ

RAVIOLI IN BRODO DI FAGIANO (G,D)  
Ravioli, Kochi pheasant filling & consommé, burdock root, black truffle  
ラビオリ イン ブロード  
高知県産雉のリピエノとブロード 牛蒡 黒トリュフ

RISOTTO (D)  
Risotto, Treviso red chicory, Kasumi duck ragù  
リゾット アル ラディッキオ タルディーボ  
茨城県産かすみ鴨のラグー

ZUPPA DI FAGIOLI BORLOTTI (D)  
Borlotti bean soup, pancetta bacon, rosemary, black pepper, Parmigiano Reggiano  
ファジオーリのズッパ  
ボルロッチェとパンチェッタ  
パルミジャーノ レッジャーノ

SECONDI PIATTI - MAIN

メイン料理

PESCE AMADAI (D)  
Steamed Kochi white tilefish, turnip, bergamot zabaione  
高知県産白甘鯛のヴァポーレ  
蕪 ベルガモットのザパイオーネ

MERLUZZO  
Sautéed codfish & milt, winter spinach, white polenta, 'tiger tail' pepper, Kito-yuzu  
鱈と白子のソテー 寒締めほうれん草  
白ポレンタ 虎の尾唐辛子と木頭柚子

CODA DI ROSPO  
Sautéed monkfish & Ashiaka prawn, broccoli, housemade anchovy, capers, Italian parsley  
鯧鯪と徳島県産足赤海老のソテー  
ブロッコリー  
自家製アンチョビとケッパー イタリアンパセリ

POLLO ALLA CACCIATORA  
Yamanashi Kaiji rooster cacciatora, Gunma Yamako-kinoko mushrooms  
山梨県産甲斐路軍鶏もも肉のカチャトーラ  
群馬県産やまこきのこ

CERVO YEZO (D)  
Roasted Hokkaido Yezo venison, sauerkraut, celery root, horseradish, pear sauce  
北海道産蝦夷鹿ロースのアッロースト  
ザワークラウト 根セロリ 山わさび 洋梨のサルサ

PEPOSO (D)  
Peposo, Japanese beef cheek stew, carrot, lacinato kale ragù  
国産牛頬肉のベポーゾ  
人蔘とカーボロネロのラグー

MANZO AKAUSHI (D)  
Roasted Kumamoto Akaushi sirloin, black truffle, sunroot, Amarone red wine sauce  
熊本県産あか牛サーロインのアッロースト  
黒トリュフ 菊芋 サルサ アル アマローネ

CAVIALE - CAVIAR

キャビア

CAVIALE SETOUCHI (G,D)  
SELEZIONE AMAN TOKYO  
25 grams of Japanese produced exclusively for Aman Tokyo using our special recipe  
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 (2.5g)

CONDIVISIONE - 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 伝統と創造の2種のソース  
青森県産大蒜とアンチョビ 北海道産バター  
青森県産黒大蒜とアンチョビ 北海道産発酵バター  
季節の野菜

CROSTA DI PANE VEGANA (VG,N,G)  
Vegan savoury pie, beetroot, porcini, balsamic vinegar, dill  
クロスタ ディ パーネ  
ビーツとボルチーニ茸 バルサミコ ディル

ACQUA PAZZA  
Catch of the day off Goto's seas poached in herb broth  
アクアパッツァ 本日の五島列島の鮮魚

FRITTO MISTO (G,D)  
Deep fried assortment of winter vegetables & seasonal seafood delicacies  
魚介と冬野菜のフリットミスト

COTOLETTA ALLA MILANESE (G,D)  
Breaded veal cutlet, cherry tomatoes  
コトレッタ アツラ ミラネーゼ  
ケッカソース

BISTECCA ALLA FIORENTINA  
Kuroge wagyu T-bone steak (1kg)  
黒毛和牛のビステッカ アツラ フィオレンティーナ (1kg)

CONTORNI - SIDES

サイドディッシュ

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 TRIFOLATI (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