

The Living Pavilion by Aman  
Dinner Menu

# OMAKASE

シマアジのマリネ  
胡瓜 紫蘇

Marinated Striped Jack  
Cucumber, Perilla

筍のグリルとブッラータチーズ  
Grilled Bamboo Shoot and Burrata Cheese

京のもち豚バラ肉のラケ  
バジルソース 春キャベツ  
Lacquered Kyoto Pork Belly  
Basil Sauce, Spring Cabbage

ラビオリ  
アマトリチャーナ  
Ravioli  
Amatriciana

鮎と新牛蒡のクルスティアン  
鮎たでのソース 新生姜  
Cruled Ayu Sweetfish and Young Burdock  
Ayu-Tade Herb Sauce, Young Ginger

藁で焼いたサスティナブル黒毛和牛  
バルサミコソース 新じゃがいも  
Straw Grilled Sustainable Wagyu Beef  
Balsamic Sauce, Young Potato

河内晩柑のグラニテ  
Kawachi Bankan Citrus Granita

国産マンゴーと京都クローバー牧場のヨーグルトのコンビネゾン  
Japanese Mango and Kyoto Yoghurt Combination

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

29,000

上記日本円での表示価格にはサービス料16%と消費税10%が含まれております。  
アレルギーや食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。  
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。  
当店のコーヒーはRA認証、紅茶はETP認証を受けたものを提供しています。

All prices are in Japanese Yen and inclusive to a 16% 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 certified by the Rainforest Alliance, and our tea is certified by the Ethical Tea Partnerships.