

The Living Pavilion by Aman
Dinner Menu

Land to Table

駿河湾産桜海老のブランマンジェ
甘海老のタルタル ヘーゼルナッツ
Cherry Shrimp Blancmange
Sweet Shrimp Tartar, Hazelnut

花菜と京都産平飼い卵のポーチドエッグ
パルミジャーノ・レッジャーノ
Nanohana Flowers, Kyoto Free-Range Poached Egg
Parmigiano Reggiano

京都亀岡七谷鴨とカーボロネロのファルシ
松野醤油の金山寺味噌ソース
Kyoto Duck Wrapped in Cavolo Nero
Kyoto Kinzanji Miso Sauce

ジェノヴァ風バジルのラビオリ
ジャガイモのピュレ
Genoese Basil Ravioli
Potato Purée

鮮魚のスモーク
フィッシュコンソメ
Smoked Fish
Fish Consommé

サステイナブル黒毛和牛の炭火焼き
大徳寺納豆と赤ワインのソース
Charcoal-Grilled Sustainable Wagyu Beef
Daitokuji Natto and Red Wine Sauce

アマン京都の森の庭で採れた花梨のソルベ
Chinese Quince Sorbet from the Forest Garden of Aman Kyoto

京都産和紅茶と滋賀産無農薬苺のイルフロットアント
Kyoto Japanese Black Tea and Shiga Strawberry Floating Island

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。
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.