

The Living Pavilion by Aman  
Lunch Menu

## Prefix Menu

### STARTER

水牛モッツァ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 ジェノベーゼ  
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 を受けておりレインフォレスト・アライアンス認証によるものです。  
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 rainforest alliance certified.

## Recommend Menu

真鯛の炙り  
ポワロー 柑橘  
Seared Sea Bream  
Leek, Citrus

本日のパスタ  
Pasta of the Day

鱸のベニエ  
トマトフォンデュ ガーリックソース  
Sea Bass Beignet  
Tomato Fondue, Garlic Sauce

京中式熟成豚肩ロース肉のグリル  
燻製マスタードソース 赤キャベツ  
Grilled Aged Pork Shoulder Loin  
Smoked Mustard Sauce, Red Cabbage

松野醤油の甘酒のスフレチーズケーキ  
生姜のソルベ  
Kyoto Amazake Gâteau au Fromage Soufflé  
Ginger 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

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 を受けておりレインフォレスト・アライアンス認証によるものです。  
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 rainforest alliance certified.

## Tasting Menu

真鯛の炙り  
ポワロー 柑橘  
Seared Sea Bream  
Leek, Citrus

菊芋のピューレとフリット  
クミン風味  
Jerusalem Artichoke Purée and Fritters  
Cumin Flavored

蛤のポシェ  
発酵バターソース ホワイトアスパラガス  
Poached Clams  
Fermented Butter Sauce, White Asparagus

鱸のベニエ  
トマトフォンデュ ガーリックソース  
Sea Bass Beignet  
Tomato Fondue, Garlic Sauce

京中式熟成豚肩ロース肉のグリル  
燻製マスタードソース 赤キャベツ  
Grilled Aged Pork Shoulder Loin  
Smoked Mustard Sauce, Red Cabbage

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

松野醤油の甘酒のスフレチーズケーキ  
生姜のソルベ  
Kyoto Amazake Gâteau au Fromage Soufflé  
Ginger 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

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 を受けておりレインフォレスト・アライアンス認証によるものです。  
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 rainforest alliance certified.