

DA CONDIVIDERE – 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

CROSTA DI PANE VEGANA (G,N,VG)

Vegan Savoury Pie, Beetroot, Porcini, Balsamic Vinegar, Dill
クロスタ ディパーネ ビーツとポルチーニ茸 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 (D,G)

Deep Fried Assortment of Spring Vegetables & Seasonal Seafood Delicacies
魚介と山菜 春野菜のフリットミスト

COTOLETTA ALLA MILANESE (D,G)

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 (1 Kg)
黒毛和牛のビステッカ アツラフィオレンティーナ (1 Kg)

CONTORNI

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 (VG)

Sautéed Japanese Mushrooms
国産茸のトリフォーラーティ

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

INSALATE E ANTIPASTI

CASTELFRANCO (D,N)

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 (D)

Yamanashi Rocket Salad, House-cured Wagyu Beef Ham, Parmigiano
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 (D)

Burrata Cheese, Sangoju Tomato, Basil
ブッラータチーズ 徳島県産珊瑚樹トマト バジル

INDIVIA

Endive, Chicory Salad, Mushrooms, Honey 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ウフアータ

TONNETTO

Kochi Bonito Tartare, Yamanashi Seasonal Herbs, Hyuganatsu Citrus
高知県産鱈のタルタル 山梨県契約農園 ハーブのインサラータ 行者大蒜 日向夏

PROSCIUTTO

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

ASPARAGI (D)

Asparagus, Poached Sagamihara Egg, Truffle
アスパラガス 相模原産有精卵のポーチドエッグトリュフ

SALMONE

Marinated White Fujisan Salmon, Mountain Vegetables, our Caviar
ホワイト富士山サーモンのマリナート
山菜のヴァリアツィオーネ 香川県産アマン東京オリジナルキャビア

GAMBERI (G)

Ashiaka Prawn Salad, Green Asparagus, Barley
徳島県産足赤海老 アスパラガスと大麦のインサラータ

CAVIALE SETOUCHI AMAN TOKYO (D,G)

25 grams of Japanese Caviar produced exclusively for Aman Tokyo
香川県産アマン東京オリジナルキャビア (25g)

(D) Dairy

(G) Gluten

(N) Nuts

(VG) Vegan

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

アレルギーや特別な食事制限がある場合、またはご不明な点がございましたらお知らせください

Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability

魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜などの仕入先および地元食材の選定は、私たちのサステナビリティへの取り組みに基づいて行われています

PRIMI

LINGUINE (G)

Linguine, Lobster, Asparagus
リングイネ オマール海老とアスパラガス

RICCI DI MARE (D,G)

Pastificio Setaro Artisanal Spaghetti, Sea Urchin, Mie Tuna Bottarga
スパゲッティ 雲丹と三重県産鮪のボツタルガ

CARBONARA (D,G)

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

CANNELLONI (D,G)

Cannelloni Pasta Tubes, Hokkaido Ricotta, Green Peas,
Moromi Pork House-cured Smoked Ham, Watercress
カネロニ 北海道産リコッタ グリーンピース 自家製もろみ豚のスペックとクレソン

AGNOLOTTI (D,G)

Cheese-stuffed Agnolotti Dumplings, Black Pepper, Pecorino
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

TAGLIATELLE (D,G)

Tagliatelle Pasta Ribbons, Niigata Koganeton Pork Sausage Ragù,
Nanohana Greens
タリアテッレ 新潟県産雪室熟成黄金豚のサルシッチャ 菜の花

TAGLIOLINI (G)

Tagliolini, Cuttlefish, Artichoke
タリアリーニ 紋甲イカ カルチョフィ

RISOTTO

Risotto, Hamaguri Clams, Sugar Snap Pea, Kochi Mullet Bottarga
リゾット 蛤 スナップエンドウ 高知県産ボラの唐墨

ZUPPA (D)

Borlotti Bean Soup, Pancetta Bacon, Rosemary, Parmigiano
ファジョーリのスープ
ボルロッチェティとパンチェッタ パルミジャーノレッジャーノ

SECONDI

AMADAI (D)

Crunchy Kochi Tilefish Uroko-yaki,
Nanohana Greens, Bagna Càuda Anchovy Sauce
高知県産白甘鯛の鱗焼き
菜の菜 バーニャカウダ

DENTICE

Sautéed Sakura Cherry Sea Bream,
Clams, Spring Vegetable Soup
桜鯛のソテー
浅利 春野菜のミネストラ

MACCARELLO

Sautéed Spanish Mackerel, Firefly Squids,
Spring Cabbage, Hiroshima Salted Lemon
徳島県産鯖のソテー ホタルイカ 春キャベツ
広島県れもんだにのうえんの塩レモン

POLLO

Sautéed Yamanashi Kaiji Shamo Chicken Thigh,
Newly Harvested Potato, Sangoju Tomato, Salsa Verde Sauce
山梨県産甲斐路軍鶏もも肉のソテー
新ジャガイモ 珊瑚樹トマトのアッロースト
サルサヴェルデ

AGNELLO

Roasted New Zealand Spring Lamb Chops,
Spring Vegetable Vignarola Medley
スプリングラムラックのアッロースト
春野菜のヴィニャローラ

MANZO (D)

Grilled Kumamoto Akaushi Wagyu Sirloin (120g),
White Asparagus, Morel Mushroom Sauce
熊本県産あか牛サーロインのグリリアータ
ホワイトアスパラガス モリーユ茸のサルサ

(D) Dairy

(G) Gluten

(N) Nuts

(VG) Vegan

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

アレルギーや特別な食事制限がある場合、またはご不明な点がございましたらお知らせください

Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability

魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜などの仕入先および地元食材の選定は、私たちのサステナビリティへの取り組みに基づいて行われています