

The Living Pavilion by Aman
Lunch Menu

Tasting Menu

剣先烏賊燻製

アボカド ザクロ ホワイトセロリ 烏賊墨ソース

Smoked *Kensaki* Squid

Avocado, Pomegranate, White Celery, Squid Ink Sauce

秋刀魚のマリネと秋茄子

京都大原の赤紫蘇ジュレ

Marinated Pacific Saury and Autumn Aubergine

Kyoto Red *Shiso* Jelly

舞茸のフリット

鶴の子大豆 丸麦のタブレ

Maitake Mushroom Fritter

Soya Bean, Pearl Barley Tabbouleh

クエのコンフィ

椎茸と発酵バターソース 蓮根

Longtooth Grouper Confit

Shiitake Mushroom and Fermented Butter Sauce, Lotus Root

七谷鴨胸肉の炭火焼き

そばの実 金山寺味噌 黒胡椒とスパイスのソース

Charcoal-Grilled Kyoto Duck Breast

Buckwheat Groats, *Kinzanji* Miso, Black Pepper Spice Sauce

和梨ソルベ

Japanese Pear Sorbet

丹波栗ミルフィーユ

Tamba Chestnut Mille-Feuille

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 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.

Recommend Menu

剣先烏賊燻製

アボカド ザクロ ホワイトセロリ 烏賊墨ソース

Smoked Kensaki Squid

Avocado, Pomegranate, White Celery, Squid Ink Sauce

本日のパスタ

Pasta of the Day

クエのコンフィ

椎茸と発酵バターソース 蓮根

Longtooth Grouper Confit

Shiitake Mushroom and Fermented Butter Sauce, Lotus Root

七谷鴨胸肉の炭火焼き

そばの実 金山寺味噌 黒胡椒とスパイスのソース

Charcoal-Grilled Kyoto Duck Breast

Buckwheat Groats, Kinzanji Miso, Black Pepper Spice Sauce

丹波栗ミルフィーユ

Tamba Chestnut Mille-Feuille

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 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.

Wellness Menu

リーフサラダ
マッシュドアボカドと12ヶ月熟成水上産生ハム“はもんみなかみ”
Vegetable Leaf Salad
Mashed Avocado, 12-Month Aged Minakami Prosciutto

雑穀米のキタッラスパゲッティ
季節野菜のソース
Multigrain Spaghetti alla Chitarra
Seasonal Vegetable Sauce

クエのコンフィ
椎茸と発酵バターソース 蓮根
Longtooth Grouper Confit
Shiitake Mushroom and Fermented Butter Sauce, Lotus Root

丹波栗ミルフィーユ
Tamba Chestnut Mille-Feuille

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.