

The Living Pavilion by Aman  
Dinner Menu

# Dining in the Forest

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

発酵南瓜のクレーマ

パルミジャーノレッジャーノチーズムースと熟成バルサミコ酢のジュレ

Fermented Pumpkin Crema

Parmigiano-Reggiano Cheese Mousse with Aged Balsamic Vinegar Jelly

ラビオリカルボナーラ

京都中勢以のグアンチャーレと京都卵

Ravioli Carbonara

Kyoto Cured Pork Cheek, Kyoto Egg

黒毛和牛タンの煮込みと薩摩芋の春巻き

Braised Japanese Wagyu Tongue with Sweet Potato Spring Roll

鮮魚の炭焼き

秋茄子 フィッシュソース アマン京都の森で採れた杉の新芽

Charcoal-Grilled Market Fish

Autumn Aubergine, Fish Sauce, Young Cedar Shoots Foraged from the Forests of Aman Kyoto

薪で焼いたサスティナブル黒毛和牛

京都産茶豆のフムス

Firewood-Grilled Sustainable Wagyu Beef

Kyoto *Edamame* Hummus

和梨のソルベ

Japanese Pear Sorbet

無花果とクレープ

ヘーゼルナッツとチョコレートのアイス

Fig and Crêpe

Hazelnut and Chocolate Ice Cream

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.