

Lunch and Dinner Menu

ランチ & デイナー メニュー

Available from 11am to 9.30pm

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

Our coffee is certified by the Rainforest Alliance, and our tea is certified by the Ethical Tea Partnerships.

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

PRIVATE TEA TIME

19,500

In Room Dining Afternoon Tea

プライベートティータイム

Available from 11am to 16.30pm

We offer a private afternoon tea set that allows you to enjoy a relaxing tea time in the comfort of your room. Indulge in seasonal sweets and savory bites crafted with fresh, carefully selected ingredients, along with vibrant seasonal fruits.

Seasonal Savoury

季節のセイボリー盛り合わせ

Seasonal Sweets

季節のスイーツ盛り合わせ

Assorted Seasonal Fruits

季節のフルーツ盛り合わせ

Selection of Tea

Green Tea | Roasted Tea | Matcha

緑茶 | 焙じ茶 | 抹茶

Earl Grey | English Breakfast | Chamomile

アールグレイ | イングリッシュブレックファースト | カモミール

Mint | Jasmine | Darjeeling Tea

ミント | ジャスミン | ダージリン

Champagne Pairing

Comte de Montaigne, Aman Cuvée Spéciale

コント ド モンターニュ アマン キュヴェ スペシャル

Bottle +77,880

Glass +12,980

Seasonal Savoury 季節のセイボリー盛り合わせ (N/G/D)

Sandwich, Mortadella and Pistachio, Mustard Butter

モルタデッラハムとピスタチオのサンドイッチ マスタードバター

Sandwich, Smoked Salmon and Dill Cream

スモークサーモンとディルクリームของサンドイッチ

Blini, Duck Confit, Peach, Balsamic Vinegar

ブリニ 鴨のコンフィと桃 バルサミコのグラッセ

Provolone Bonbon, Peach and Caper Sauce

プロボローネチーズのボンボン 桃とケッパーソース

Cake Salé, Prosciutto, Pickled Peach and Goat Cheese Cream

生ハムとケーキサレ 桃のピクルスとシェーブルチーズクリーム

Seasonal Sweets 季節のスイーツ盛り合わせ (N/G/D)

Peach Choux Pastry

桃のシュークリーム

Coconut Mousse, White Peach Jelly

ココナッツムース 白桃のジュレ

Peach and Blackcurrant Pavlova

桃とカシスのパヴロヴァ

Ruby Chocolate and Peach Cake

ルビーチョコレートと桃のガトー

CHINESE CUISINE SELECTIONS 中国料理

Peking Duck (G) House-blended Chinese Miso Sauce, Myoga Ginger, Green Onion, Cucumber, Crispy Roasted Duck Skin, Chinese Crêpe 北京ダック 特製甜麵醬 茗荷 白髪葱 胡瓜 ローストダック カオヤーピン	8,650
Spring Rolls (G) Pork, Shiitake mushroom, Bamboo shoot 春巻き 豚肉 椎茸 筍	3,500
Steamed Pork Soup Dumpling (G) 小籠包	3,900
Boiled Pork Gyoza(N/G/D) Spicy Chilli Sauce 水餃子 辛味ソース	4,000
Shrimp Wonton Soup Noodles, Hong Kong Style (N/G) 香港風 海老ワンタン麺	4,750
Soy Meatballs, Sweet Black Vinegar Sauce (VG/G) 大豆ミートボール 黒甘酢	5,400
Fried Prawns in Mayonnaise Sauce (G/D) 海老のマヨネーズソース和え	6,050

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料18%と消費税10%が含まれております。

Singapore Style Chilli Prawns, Fried Bun (G/D) 海老のチリソース煮 揚げパン添え	6,050
Mapo Tofu (G/D) Tofu with Wagyu Minced Beef Spicy Sauce 和牛挽肉の麻婆豆腐	5,850

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料 18%と消費税 10%が含まれております。

CHINESE SET 中国料理セットメニュー

Shrimp Wonton Soup Noodles, Hong Kong Style (N/G) 香港風 海老ワンタン麺	6,900
Soy Meatballs, Sweet Black Vinegar Sauce (VG/G) 大豆ミートボール 黒甘酢	7,550
Fried Prawns in Mayonnaise Sauce (G/D) 海老のマヨネーズソース和え	8,200
Singapore Style Chilli Prawns, Fried Bun (G/D) 海老のチリソース煮 揚げパン添え	8,200
Mapo Tofu (G/D) Tofu with Wagyu Minced Beef Spicy Sauce 和牛挽肉の麻婆豆腐	8,000

Served with Boiled Gyoza (N/G/D), Spring Roll (G),
Sweet Walnuts (N), Steamed Rice and Fruits.
水餃子、春巻き、胡桃の飴炊き、ご飯、フルーツが添えられます

APPETISER 前菜

Mixed Salad (VG) ミックスサラダ	3,700
Caesar Salad, Grilled Chicken Breast, Poached Egg (N/G/D) シーザーサラダ グリルチキン ポーチドエッグ	4,650
Shizuoka Amela Tomato Salad (VG) 静岡県産アメラトマトのサラダ	3,900
Freshest Catch of the Day in Carpaccio Shallot Dressing 鮮魚のカルパッチョ エシャロットドレッシング	4,750
Assorted Cold Cut, Pickles (N/G) ハムの盛り合わせ ピクルス	4,750
Kagawa Setouchi Caviar 25g, Classic Condiments (G/D) 香川県産 アマン東京オリジナルキャビア 25g クラシックコンディメンツ	46,500

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料 18%と消費税 10%が含まれております。

SOUP, PASTA スープとパスタ

Today's Seasonal Vegetable Soup 季節野菜のスープ	3,100
Tomato and Basil Spaghetti (G/D) トマトとバジルのスパゲッティ	4,450
Angus Beef Penne Bolognese (G/D) アンガスビーフのペネネボロネーゼ	5,000

BURGER, SANDWICH バーガーとサンドイッチ

Sandwiches are served with your choice of
Potatoes or Mixed Salad

下記サンドイッチはサイドディッシュをお選びください
ポテト または ミックスサラダ

Wagyu Cheese Burger (G/D) Cheddar Cheese, Parmigiano Reggiano, Porcini Mushroom Ragu, Herb Salad, Tomato, Onion 和牛チーズバーガー チェダーチーズ パルミジャーノ レッジャーノ ポルチーニとマッシュルームのラグー ハーブサラダ トマト オニオン Additional Topping Bacon Fried Eggs Avocado (+418 each) お好みのトッピング ベーコン フライドエッグ アボカド	7,250
---	-------

Clubhouse Sandwich (G/D) Slow Cooked Chicken Breast, Bacon, Avocado, Tomato, Tarragon Mayonnaise クラブハウスサンドイッチ 低温調理した鶏の胸肉 グリビッシュソース	5,750
--	-------

Deep Fried Crusted Beef Katsu Sandwich (G/D) ビーフカツサンド	6,250
--	-------

MAIN DISH メイン料理

Grilled Seasonal Fish, Fresh Tomato Vinaigrette 鮮魚のグリル フレッシュトマトのヴィネグレットソース	7,050
Grilled Chicken Thigh, Balsamic Cream 山梨県産八ヶ岳名水赤鶏腿肉のグリル バルサミソース	6,050
Wagyu Beef Tenderloin, Wasabi, Ponzu Citrus Soy Sauce, 200g (G) 和牛フィレ肉 200g 山葵とポン酢	26,000
Tofu Hamburg Steak, Dukkah (VG) Green Salad 豆腐バーグとデュカスパイス グリーンサラダ	5,000

BITE 小皿料理

Grilled Avocado, Pistachio, Genovese Sauce (VG/N) アボカドのグリル ピスタチオとジェノベーゼ	3,900
Vegan Nachos with Soy Meat (VG/N) 大豆ミートのヴィーガンナチョス	3,700
Mixed Olives (VG) ミックスオリーブ	2,200
House-made Pickled Cucumber (VG) 胡瓜の自家製ピクルス	1,450
French Fries (VG/G) Shoestring Potato Waffle Potato Wedge フレンチフライ シューストリング ワッフルポテト ウェッジポテト	2,050

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料18%と消費税10%が含まれております。

JAPANESE CUISINE 和食

Assorted Sashimi of the Day (G) 本日のお刺身盛り合わせ	6,700
Udon (G) Hot Bonito Broth, Sweet Fried Bean Curd, Seaweed, Fish Cake, Green Onion きつねうどん わかめ かまぼこ 長葱	4,250
Wagyu Sirloin and Avocado Steak Donburi (G/D) 和牛サーロインとアボカドのステーキ丼	9,400
Aman Tokyo Original Beef Curry (G/D) アマン東京オリジナル ビーフカレー Topping Beef Katsu (+2,850) (G) ビーフカツ トッピング	6,050
Tempura, Prawns, Seasonal Seafood and Vegetables (G/D) 天麩羅盛り合わせ 海老と旬の魚介 季節野菜	5,950
Japanese Spicy Fried Chicken “Karaage” (G) 鶏肉のスパイシー唐揚げ	5,400
Eel Hitsumabushi (G) Glaze-grilled Eel, Green Onion, Wasabi, Nori Seaweed, Shiso, Myoga Ginger, Sansho Pepper, Dashi Soup ひつまぶし 鰻 葱 山葵 刻み海苔 大葉 茗荷 山椒 出汁	12,800
Miso Soup 味噌汁	1,400

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料18%と消費税10%が含まれております。

JAPANESE GOZEN SET MENU 和食御膳セットメニュー

Assorted Tempura Gozen (G/D) 天麩羅御膳	8,100
Assorted Sashimi Gozen (G) お刺身御膳	8,850
Wagyu Tenderloin Gozen (G) Wasabi and Ponzu Sauce 和牛フィレ肉ステーキ御膳 山葵とポン酢	28,500
Beef Cutlet Gozen (G) Shredded Cabbage 牛カツレット御膳 千切りキャベツ	8,650

Served with Steamed Rice, Miso Soup, Japanese Pickles, Fruits
ご飯 みそ汁 お新香 フルーツ添え

VEGAN ヴィーガン

Mixed Salad (VG) ミックスサラダ	3,700
Shizuoka Amela Tomato Salad (VG) 静岡県産アメラトマトのサラダ	3,900
Grilled Avocado, Pistachio, Genovese Sauce (VG/N) アボカドのグリル ピスタチオとジェノベーゼ	3,900
Vegan Nachos with Soy Meat (VG/N) 大豆ミートのヴィーガンナチョス	3,700
Tomato and Basil Spaghetti (G/D) トマトとバジルのスパゲッティ	4,450
Tofu Hamburg Steak, Dukkah (VG) Green Salad 豆腐バーグとデュカスパイス グリーンサラダ	5,000
House-made Pickled Cucumber (VG) 胡瓜の自家製ピクルス	1,450
Mixed Olives (VG) ミックスオリーブ	2,200
French Fries (VG/G) フレンチフライ	2,050

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料 18%と消費税 10%が含まれております。

CHILDREN'S MENU おこさまメニュー

Kid's Set Menu (G/D) Corn soup, Prosciutto salad, Fried egg, Hamburg steak, Fried prawn, Potatoes, Fruit assortment キッズプレート コーンスープ、生ハムサラダ、目玉焼き、ハンバーグ、 エビフライ、ポテト、季節のフルーツ	6,400
Kid's Pancake with Drawing Set (G/D) Whipped cream, Maple syrup, Chocolate pens (3 colours), Marshmallows, Colourful chocolate chips, Assorted fruits キッズお絵描きパンケーキ ホイップクリーム メープルシロップ チョコレートペン3色 マシュマロ カラフルチョコレートチップ フルーツ	3,050
Creamy Corn soup (G/D) コーンスープ	2,700
Chicken Nuggets (G/D) チキンナゲット	2,800
Kid's Onigiri (G) Salmon and dried bonito, served with miso soup キッズおにぎり (さけ おかか) おみそしる	2,100
Kid's Egg Salad Sandwich (G/D) キッズたまごサンドイッチ	3,150
Macaroni (G/D) Choice of Bolognese sauce, Tomato sauce, or Cheddar cheese sauce マカロニ ミートソース、トマトソース、チェダーチーズソースからソースをお一つお選びください	2,800

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 18% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料18%と消費税10%が含まれております。

Kid's Udon Noodles (G) 3,050
Sweet fried bean curd, Wakame seaweed
キッズうどん きつね ワカメ

Kid's Sliced Wagyu Steak, Teriyaki sauce (G/D) 5,850
with steamed rice or soft milk bread
和牛のキッズステーキ テリヤキソース
ライスまたはミルクパン

BABY FOOD ベビーフード

Congee 2,400
with homemade vegetable purées
離乳食（おかゆと2種の野菜のピューレ）

SWEETS おやつ

Marshmallows, Chocolate (D) 1,750
マシュマロとチョコレート

Vanilla Ice Cream, Seasonal fruit (D) 1,950
バニラアイスクリームと季節のフルーツ

VEGAN DESSERT ヴィーガンデザート

Apple and Ginger Rice Flour Pound Cake (VG/N) Coconut Vegan Ice Cream 米粉のアップルジンジャーケーキ ココナッツヴィーガンアイスクリーム	3,050
Assorted Seasonal Fruit (VG) フルーツ盛り合わせ	4,750

DESSERT デザート

Chocolate Ice Mousse, Raspberry Sherbet, Cacao Tuile (N/D) チョコレートのムースグラッセ 木苺のシャーベットとカカオチュイル	3,150
Honey Lemon Tart (N/G/D) Mie Japanese Black Tea Ice Cream ハニーレモンタルト 三重県産和紅茶のアイスクリーム	3,150
Selection of Three Scoops of Ice Cream and Sherbet (N/G/D) 本日のアイスクリームとシャーベット 3種盛り合わせ	2,600
Assorted Chocolate (N/G/D) チョコレート盛り合わせ	3,150

CHEESE チーズ

Four Kinds of Cheese, Dried Fruits (N/G/D) 厳選チーズ4種 ドライフルーツ	5,200
---	-------