

# In Room Dining Lunch and Dinner Menu

午前11時から午後9時30分までご利用いただけます  
Available from 11am to 9.30pm

# ランチとディナーメニュー

午前 11 時から 午後 9 時半までご注文いただけます。

VG - ヴィーガン    D - 乳製品    N - ナッツ    G - グルテン  
C - 甲殻類        E - 卵        F - 魚        PK - 豚肉

## 前菜

フレンチフライ   塩   または   長文屋の七味唐辛子   または   トリュフ (+1,500) (VG)	1,600
季節野菜の中野商店寿酢の自家製ピクルス (VG)	1,600
京漬物の盛り合わせ (G,F)	2,200
恋豆富の冷奴   山葵   九条ねぎ   糸鰹   松野醤油の醤油 (G,F)	2,800
季節野菜のスティック   白味噌ディップ   レモンドレッシング (VG)	3,500
渥美プレミアムラスサーモン   サワークリーム (D,F)	4,800
水上産生ハム“はもんみなかみ”とサラミの盛り合わせ (PK)	4,800
水牛モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ (D)	5,200
チーズの盛り合わせ   オーガニックナッツ   ドライフルーツ   上賀茂生はちみつ (D,N,G)	5,800
生ハムとサラミとチーズボード (D,N,G,PK)	7,200
香川産瀬戸内キャビア   サワークリーム   ブリニ (D,G,E)	25g   39,000

## サラダ

リーフサラダ   マッシュドアボカド (VG)	1,800
グreekサラダ   フェタチーズ   万願寺唐辛子   トマト (D)	3,800
ブルーチーズとオーガニックナッツのサラダ   柚子ドレッシング (D,N)	3,800
シーザーサラダ   ベーコン (D,G,C,E,F,PK)	4,100
グリルチキン   または   グリルシュリンプ   または   渥美プレミアムラスサーモン	

上記日本円での表示価格にはサービス料 25%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。

# ランチとディナーメニュー

午前 11 時から 午後 9 時半までご注文いただけます。

VG - ヴィーガン    D - 乳製品    N - ナッツ    G - グルテン  
C - 甲殻類    E - 卵    F - 魚    PK - 豚肉

## スープ

味噌汁 (F)	1,050
本日のスープ (D,G)	3,000
季節野菜のミネストローネ (VG)	3,000

## ご飯 京都辻農園の石清水

土鍋ご飯 京漬物 ちりめん山椒 (G,F)	2 名さま	3,000
ご飯 1 膳 (VG)		800
おにぎり 梅干し ちりめん山椒 味噌汁 (G,F)		2,500
黒毛和牛丹波しめじのハヤシライス		6,300
雲丹ご飯 1 膳 (G)		11,000
近江牛サーロイン丼 京都の温泉卵 京漬物 (G,E,F)		15,400

## 麺類

スパゲッティ トマトソース (D,G)	3,300
スパゲッティ ジェノベーゼ バジル インゲン (D,N,G)	3,300
湯葉弥の湯葉と九条ねぎのうどん 京漬物 (G,F)	4,200
タリアテッレ サステナブル和牛ボロネーゼ パルミジャーノレッジャーノ (D,G)	5,500
近江牛サーロインの肉うどん 京都の温泉卵 京漬物 (G,E,F)	15,400

上記日本円での表示価格にはサービス料 25%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。

# ランチとディナーメニュー

午前 11 時から 午後 9 時半までご注文いただけます。

VG- ヴィーガン    D- 乳製品    N- ナッツ    G- グルテン  
C- 甲殻類        E- 卵        F- 魚        PK- 豚肉

## サンドイッチ    ハンバーガー    フレンチフライ    または    サラダ

クラブハウスサンドイッチ (D,G,E,PK) 4,400

ブッラータとトマトのブルスケッタ (D,G) 4,400

渥美プレミアムラスサーモンとアボカドのオープンサンド (G,F) 5,500

黒毛和牛ビーフハンバーガー (D,G) 6,600

ビーフパティ    バンズ    チェダーチーズ    トマト

\*厚生労働省の推奨に従い、アマン京都では、お客様の安全とご満足のために、  
パティはミディアムウェルでご提供させていただきます

牛カツサンド (G,D,E) 9,000

黒毛和牛カツ    粒マスタード    オリジナルウスターソース

## メインディッシュ

季節野菜のロースト    ロメスコソース (VG,N) 3,500

焼き魚 2 種 (G,F) 4,800

渥美プレミアムラスサーモンのグリル    デイルソース (D,E,F) 6,000

黒毛和牛フィレ肉ステーキ    シャリアピンソース 150g 22,000

上記日本円での表示価格にはサービス料 25%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。

# ランチとディナーメニュー

午前 11 時から 午後 9 時半までご注文いただけます。

**VG**- ヴィーガン    **D**- 乳製品    **N**- ナッツ    **G**- グルテン  
**C**- 甲殻類        **E**- 卵        **F**- 魚        **PK**- 豚肉

## デザート

フルーツ大福 1 個	800
チョコレートの盛り合わせ (D)	3,000
ガトーショコラ 水尾柚子ソース (D,N,G,E)	3,000
アマン京都パフェ (D,G,E)	3,000
宇治抹茶 和三盆 丹波の黒豆 パッションフルーツ	
アイアシェッケチーズケーキ 季節のコンポート (D,N,G,E)	3,000
ミックスベリー (VG)	3,600
フルーツ盛り合わせ (VG)	3,900

上記日本円での表示価格にはサービス料 25%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。

# Lunch and Dinner Menu

Available from 11am to 9.30pm

**VG** - Vegan      **D** - Dairy      **N** - Nuts      **G** - Gluten  
**C** - Crustaceans      **E** - Egg      **F** - Fish      **PK** - Pork

## APPETIZER

French Fries, Salt or Kyoto Seven Spices Pepper or Truffle (+1,500) (VG)		1,600
Homemade Pickle, Seasonal Vegetable, <i>Kotobuki</i> Sweet Vinegar (VG)		1,600
Assorted Kyoto Pickles (G,F)		2,200
Cold Kyoto <i>Tofu</i> , <i>Wasabi</i> , Kujo Leek, Fine Bonito Flake, Matsuno Soya Sauce (G,F)		2,800
Seasonal Fresh Vegetable Crudit�, Kyoto <i>Miso</i> Dip, Lemon Dressing (VG)		3,500
Smoked Atsumi Premium Salmon, Sour Cream (D,F)		4,800
Minakami Prosciutto and Salami (PK)		4,800
Caprese, Buffalo Mozzarella Cheese and Tomato (D)		5,200
Assorted Finest Cheese, Organic Nuts, Dried Fruit, Kamigamo Pure Honey (D,N,G)		5,800
Prosciutto, Salami and Cheese Board (D,N,G,PK)		7,200
Kagawa Fresh Caviar, Sour Cream, Blini (D,G,E)	25g	39,000

## SALAD

Vegetable Leaf Salad, Mashed Avocado (VG)		1,800
Greek Salad, Feta Cheese, <i>Manganji</i> Pepper, Tomato (D)		3,800
Vegetable Salad, Blue Cheese, Organic Nuts, <i>Yuzu</i> Dressing (D,N)		3,800
Caesar Salad with Bacon (D,G,C,E,F,PK)		4,100
Choice of Grilled Chicken or Grilled Shrimp or Smoked Atsumi Premium Salmon		

All prices are in Japanese Yen and inclusive to a 25% 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.

# Lunch and Dinner Menu

Available from 11am to 9.30pm

**VG** - Vegan      **D** - Dairy      **N** - Nuts      **G** - Gluten  
**C** - Crustaceans      **E** - Egg      **F** - Fish      **PK** - Pork

## SOUP

Miso Soup (F)	1,050
Soup of the Day (D,G)	3,000
Seasonal Vegetable Minestrone (VG)	3,000

## RICE    Kyoto Tsuji Farm’s Iwashimizu Rice

Rice Steamed in <i>Donabe</i> Pot, Kyoto Pickle, Dried Baby Sardine (G,F)	For 2	3,000
A Bowl of Rice (VG)		800
Rice Ball, <i>Umeboshi</i> , Dried Baby Sardine, <i>Miso</i> Soup (G,F)		2,500
Hashed Beef and Rice, <i>Shimeji</i> Mushroom		6,300
A Bowl of Rice with Sea Urchin (G)		11,000
Omi <i>Wagyu</i> Beef Sirloin <i>Sukiyaki</i> Style <i>Donburi</i> Rice Bowl (G,E,F)		15,400
Soft Boiled Kyoto Egg, Kyoto Pickle		

## NOODLE

Spaghetti, Tomato Sauce (D,G)	3,300
Spaghetti, Genovese, Basil, Green Bean (D,N,G)	3,300
<i>Udon</i> Noodle, <i>Yuba Tofu</i> Skin, Kujo Leek, Kyoto Pickle (G,F)	4,200
Tagliatelle, Sustainable <i>Wagyu</i> Beef Bolognese Parmigiano-Reggiano (D,G)	5,500
Omi <i>Wagyu</i> Beef Sirloin <i>Sukiyaki</i> Style <i>Udon</i> Noodle (G,E,F)	15,400
Soft Boiled Kyoto Egg, Kyoto Pickle	

# Lunch and Dinner Menu

Available from 11am to 9.30pm

**VG** - Vegan      **D** - Dairy      **N** - Nuts      **G** - Gluten  
**C** - Crustaceans      **E** - Egg      **F** - Fish      **PK** - Pork

## SANDWICH & HAMBURGER served with French Fries or Salad

Clubhouse Sandwich (D,G,E,PK)	4,400
Burrata and Tomato Bruschetta (D,G)	4,400
Open Sandwich, Smoked Atsumi Premium Salmon and Avocado (G,F)	5,500
Wagyu Beef Hamburger (D,G)	6,600
Beef Patty, Buns, Cheddar Cheese, Tomato	
* In accordance with the recommendations of the Japanese Government, at Aman Kyoto patties will be served cooked to a medium-well doneness for the safety and enjoyment of our guests.	
Beef Cutlet Sandwich (G,D,E)	9,000
Wagyu Beef Cutlet, Grain Mustard, Original Worcestershire Sauce	

## MAIN DISH

Roasted Seasonal Vegetable, Romesco Sauce (VG,N)	3,500
2 Kinds of Japanese Grilled Fish (G,F)	4,800
Grilled Atsumi Premium Salmon, Dill Sauce (D,E,F)	6,000
Wagyu Beef Fillet Steak, Chaliapin Sauce	150g 22,000



# Lunch and Dinner Menu

Available from 11am to 9.30pm

**VG** - Vegan      **D** - Dairy      **N** - Nuts      **G** - Gluten  
**C** - Crustaceans      **E** - Egg      **F** - Fish      **PK** - Pork

## DESSERT

Fruits <i>Daifuku Mochi</i>	800
Assorted Chocolates (D)	3,000
Gateau Chocolat, Mizuo <i>Yuzu</i> Sauce (D,N,G,E)	3,000
Aman Kyoto Parfait (D,G,E)	3,000
Uji <i>Matcha</i> , <i>Wasanbon</i> Sugar, Tamba Black Bean, Passionfruit	
Eierschecke Cheesecake, Seasonal Fruit Compote (D,N,G,E)	3,000
Mixed Berry (VG)	3,600
Assorted Seasonal Fruits (VG)	3,900

All prices are in Japanese Yen and inclusive to a 25% 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.