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
(20 minute-preparation)
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 poached in Herb Broth
アクアパッツァ 本日の鮮魚

FRITTO MISTO (D,G)
Deep-fried Seafood & Winter Vegetable Assortment
魚介と冬野菜のフリットミスト

MAIALE KIBIMARU
Grilled Bone-in Okinawa Kibimaru Pork Loin
沖縄県産骨付きキビまる豚ロースのグリリアータ

COTOLETTA ALLA MILANESE (D,G)
Breaded Veal Cutlet, Cherry Tomatoes
コトレッタ アッラ ミラネーゼ ケッカソース

BISTECCA ALLA FIORENTINA
Kuroge Wagyu T-Bone Steak (1 Kg),
Bagnet Verde Green Sauce, Spicy Sauce, Aomori Black Garlic
黒毛和牛のビステッカ アッラ フィオレンティーナ (1 Kg)
バニェットヴェルデ サルサピカンテ 青森県産黒大蒜

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)

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 & ANTIPASTI

CASTELFRANCO (D,N)
Castelfranco Lettuce, Apple, Gorgonzola, 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 & RADICCHIO (D)
Burrata, Treviso Red Chicory, Balsamic Vinegar
ブッラータチーズ ラディッキオ ロッソ タルディーボ
アチェートバルサミコ

INDIVIA
Endive Chicory Salad, Mushrooms, Honey Black Truffle
アンディーブのインサラータ マッシュルームとタルトゥファータ

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

RICCIOLA SCOTTATA
Marinated Sudachi Buri Yellowtail,
Turnip & Radish Salad, Sudachi Citrus
徳島県産すだちぶりのスコッタート
蕪と大根のインサラータ 酢橘

CARPACCIO DI KAWAHAGI
Filefish Carpaccio,
Puntarelle Chicory, Shizuoka Kitayama Farm Organic Vegetables,
Aman Tokyo Signature Caviar
本カワハギのカルパッチョ
プンタレッレと静岡県北山農園の有機野菜のコンポジツォーネ
香川県産アマン東京オリジナルキャビア

TARTARA DI TONNO
Ise Tuna Tartare, Hokkaido Horseradish,
Broccoli Puree, Oregano
伊勢まぐろのタルタル 北海道産山わさび
ブロッコリーのピュレ オレガノ

SFORMATINO DI PARMIGIANO (D,G)
Parmigiano Reggiano Savoury Flan,
Ibaraki Kasama Chestnut Cream, Porcini, Dill
パルミジャーノ レジャーノのスフォルマート
茨城県産笠間栗のクレーマ ポルチーニ茸とディル

(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.
アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。
Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability
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。

PRIMI

LINGUINE (G)
Linguine, Lobster, Cauliflower
リングイネ　オマール海老　カリフラワー

RICCI DI MARE (D,G)
Pastificio Setaro Artisanal Spaghetti,
Sea Uchin, Mie Tuna Bottarga
スパゲッティ
雲丹と三重県産鮪のボッタルガ

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

MEZZI RIGATONI (D,G)
Mezzi Rigatoni, Hokkaido Tankaku Wagyu Beef Ragù
メッツィリガトーニ　北海道産短角牛のボロネーゼ

CANNELLONI (D,G)
Cannelloni, Hokkaido Ricotta, Niigata Sweet Potato,
Ibaraki Kasumi Duck Ragù, Green Sauce
カネロニ　北海道産リコッタチーズと新潟県産薩摩芋
茨城県産かすみ鴨のラグー プチヴェール

RAVIOLI (D,G)
Ravioli Amatriciana,
Okinawa Kibimaru Pork House-cured Guanciale Cheek Bacon
ラヴィオリ アマトリチャーナ
沖縄県産キビまる豚の自家製グアンチャーレ

AGNOLOTTI (D,G)
Hand-folded Pasta Pillows, Black Pepper, Pecorino Romano
アニョロッティ カチョ エ ペペ　黒胡椒とペコリーノロマーノ

RISOTTO (D)
Risotto, Tokushima Cuttlefish, Squid Ink, Fennel,
Clear Tomato Veil, Housemade Salted Lemon,
White Polenta Cornmeal
リゾット　徳島県産墨イカとフェンネル
澄んだトマトのヴェールと広島県産自家製塩レモン　焦がし白ポレンタ

ZUPPA DI FAGIOLI (D)
Borlotti Bean Soup,
Pancetta Bacon, Rosemary, Parmigiano
ファジョーリのズッパ
ボルロッティとパンチェッタ

SECONDI

AMADAI
Steamed Kochi Amadai Tilefish,
Sauteed Scallop, Artichoke, House-cured Pancetta Bacon
高知県産白甘鯛のヴァポーレ
帆立のソテー　カルチョフィ　自家製パンチェッタ

MERLUZZO (D)
Sauteed Hokkaido Codfish & Milt,
Tiger Tail Green Pepper, Kito Yuzu Citrus,
Kintoki Carrot, Aomori Garlic Cream
北海道産鱈と白子のソテー　虎の尾唐辛子と木頭柚子
金時人参　青森県産大蒜のクレマ

CODA DI ROSPO
Sauteed Monkfish & Ashiaka Prawn,
Nanohana Greens, Hot Spring Bean Sprouts, Green Sauce
鮟鱇と徳島県産足赤海老のソテー
菜の花と青森県産温泉もやしのインサラータ　サルサヴェルデ

MAIALE DI NAGASAKI (D,G,N)
Sauteed Nagasaki Kanbiton Pork,
Hazelnut Crust,
Gunma Yamako Kinoko En Farm Mushrooms,
Tomato
長崎県産諫美豚のソテー
ヘーゼルナッツのクロスタ　群馬県産やまこきのこ トマト

CERVO
Roasted Yezo Venison,
Red Cabbage Sauerkraut, Hyogo Sunchoke, Juniper Berry
蝦夷鹿ロースのアッロースト
紫キャベツのザワークラウトと兵庫県産菊芋　ジネプロ

GUANCIA DI WAGYU (D)
Stewed Wagyu Beef Cheek,
Cerely & Apple Puree, Treviso Red Chicory, Black Pepper
和牛頬肉の煮込み
根セロリと林檎のピュレ ラディッキオ ロッソ タルディーボ ペペネロ

MANZO AKAUSHI (D)
Akaushi Wagyu Sirloin,
Truffle, Spinach, Hokkaido Winter Potato,
Amarone Wine Sauce
熊本県産あか牛サーロインのアッロースト
トリュフ　寒締め法蓮草
北海道産越冬じゃがいも　サルサアルアマローネ

(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.
アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。
Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability
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。