

The Living Pavilion by Aman  
Afternoon Tea Menu

霜月 師走  
SHIMOTOKI SHIWASU

- STARTER -

いり番茶

Iribancha Roasted Tea

紅葉羊羹

Momiji Leaves Yōkan Sweet Bean Jelly

- SAVORIES -

丹波しめじとコンソメのテリーヌ

Tamba Shimeji Mushroom and Consommé Terrine

鶏レバーのミルフィーユ

Chicken Liver Mille-Feuille

イクラのキッシュ

ディルとヨーグルトのソース

Salmon Roe Quiche

Dill and Yoghurt Sauce

京野菜と和牛テールの赤ワイン煮込み

Kyoto Vegetable and Wagyu Beef Tail Ragout

- SWEETS -

ラムレーズンどら焼き

Rum Raisin Dorayaki

銀杏とホワイトチョコレートクリーム

Ginkgo Nut and White Chocolate Cream

洋梨ムース

Pear Mousse

アップルパイ

Apple Pie

- FRESHLY PREPARED -

メープルシロップと胡桃のパフェ  
Maple Syrup and Walnut Parfait

- SCONES -

プレーンスコーン 干し柿スコーン  
Plain Scone, Dried Persimmon Scone

無花果ジャム アンチョビバター  
和紅茶クロテッドクリーム  
Fig Confiture, Anchovy Butter  
Japanese Black Tea Clotted Cream

- SORBET -

丹後絹塩と柑橘のソルベ  
Kyoto Sea Salt and Citrus Sorbet

- JAPANESE SWEETS -

アマン京都最中  
Aman Kyoto Monaka Wafer

丹波大納言餡子 マスカルポーネクリーム  
和三盆クランブルクッキー 求肥  
Tamba Red Bean, Mascarpone Cream  
Wasanbon Sugar Cookie Crumble, Gyuhī Rice Cake

抹茶 山政小山園 四方の薫  
Kyoto Uji Matcha Green Tea

- ADDITIONAL OPTION -

丹波栗のモンブラン +6,000  
Tamba Chestnut Mont Blanc

丹波栗 丹波黒豆 有機抹茶 和三盆クリーム  
Tamba Chestnut, Tamba Black Bean  
Kyoto Uji Matcha Green Tea, Wasanbon Sugar Cream

## おすすめのティー Tea Recommendations

### ベリーな気分 A Moment for Berry

エルダーベリーの芳醇なフルーティさと、  
ハイビスカスのほどよい酸味が調和したブレンドハーブティー。  
赤ワインを思わせる豊かな奥行きと深みのあるやさしい味わいが、  
優雅で穏やかなティータイムを彩ります。

### ウヴァ Uva

セイロンのハイグロウンティーの一つで世界三大銘茶に数えられる。  
深みのある水色にメントールのような爽やかな香りが特徴。

### アマン京都オリジナルのティーセレクション Aman Kyoto Original Tea Selection

#### アマン京都 オリジナル ジャスミンアップル煎茶 Aman Kyoto Original Jasmine Apple Green Tea

山政小山園の一番茶の宇治煎茶「大吉山」をベースに、  
ジャスミンのホールフラワーをブレンド。煎茶とジャスミンの  
やわらかな香りが調和し、まろやかな風味が広がります。

#### アマン京都オリジナル黒豆ほうじ茶 Aman Kyoto Original Roasted Black Bean Tea

焙煎した黒豆と、山政小山園の最上級ほうじ茶「京ほいろ」をベースにブレンド。  
旨みを残しながら軽くローストした上級ほうじ茶と  
黒豆ローストの香りが重なるやさしい味わいです。

# 紅茶

## Tea Selection

### オーガニック ダージリン

インドの北東部、ダージリン地方シーヨック農園のセカンドフラッシュ。  
シャンパニュにも例えられる香りと味わいをお楽しみください。

### Organic Darjeeling

### アッサムゴールド

ダージリンの東にある、アッサム地方マンガラム農園。  
深いコクとモルティーな重厚感のある紅茶です。  
ロイヤルミルクティーにおすすめです。

### Assam Gold

### イングリッシュブレックファスト

コク深いアッサムの CTC をベースにフレッシュな香りとハリのある味の  
ケニア紅茶をブレンド。  
スッキリとした、カフェインが少し強めの紅茶です。

### English Breakfast

### アールグレイ

セイロンのハイグロウンティーのディンブラと南インドのニルギリに  
天然由来のベルガモットオイルを贅沢に使ったアールグレイ。

### Earl Grey

### オーガニック マサラチャイ

カルダモン、ジンジャー、シナモンなどのスパイスを有機アッサムに配合。  
最高に香り豊かなブレンドでロイヤルミルクティーもおすすめです。

### Organic Masala Chai

## ローカフェインティー・ハーブティー

### Low Caffein Tea, Herbal Infusion

#### ルイボス

グリーンルイボスを発酵させた南アフリカ原産のハーブティー。

タンニンが少なく、渋みや苦みのない紅茶のような味わい。

#### Rooibos

#### カモミール

リラックスハーブの代表格、エジプト産のカモミール。

リンゴのような甘い香り。ティータイムや就寝前にもおすすめです。

#### Chamomile

#### ジャスミンパール

有機栽培の中国緑茶をベースに華やかなジャスミンの花で香り付けしました。パール状に丸まった茶葉が芳醇な香りと共に花開きます。

#### Jasmine Pearl

#### ミント

明るい太陽のもとオレゴンとカリフォルニアで収穫された有機スペアミントと有機ペパーミントのブレンド。食後や気分をすっきりさせたいときにおすすめです。

#### Mint

#### レモンメレンゲ

抗酸化作用が特に高い希少なグリーンルイボスに、オレンジピールやバラ、矢車菊をブレンド。まるでレモンメレンゲパイのような、

ふんわり軽やかな口当たりと甘くクリーミーな味わいを再現しました。

ほんのり香るレモンの酸味とメレンゲのやさしい甘さが絶妙に調和し、

ティータイムを華やかに彩ります。

#### Lemon Meringue

# 日本茶・中国茶

## Japanese Tea, Chinese Tea

### 一保堂いり番茶

茶葉を炒ることによって生まれる焚火のような香りのお茶です。  
京都では古くより普段使いのお茶として親しまれています。  
身体も温まり、消化吸収を助けてくれるいり番茶は、初めの一杯にぴったりです。

*Iribancha Roasted Tea*

### 祥玉園の日本茶

創業文政10年（1827年）、宇治茶にこだわり、  
日本で13人しかいない最高段位“十段”的茶師の手掛ける日本茶  
*Japanese Tea by Shogyokuen*

#### 特上煎茶

Special Blended Green Tea

#### 上ほうじ茶

Special Blended Roasted Tea

### 抹茶ラテ

山政小山園オリジナルの抹茶ラテ

Green Tea Latte

### ほうじ茶ラテ

山政小山園オリジナルのほうじ茶ラテ

Roasted Tea Latte

### キームンハオヤ

ダージリン、ウヴァと並ぶ世界三大銘茶のひとつキームン。  
糖蜜を思わせる甘く芳醇な味わい、程よいスモーキーな香りが特徴です。

Keemun Hao Ya

### オーキッドウーロンティー

台湾烏龍茶の名産地として知られる台湾中部の山岳地帯で育てられた烏龍茶。  
ユニークなライラックの香りが広がり、新鮮な蘭のお花の後味です。

Orchid Oolong Tea

アマンオリジナルコーヒー

Aman Original Coffee

挽きたてコーヒー

アマンオリジナルブレンドコーヒー

Freshly Brewed Coffee

エスプレッソ

アマンオリジナルエスプレッソ

Espresso

カフェオレ

オリジナルコーヒーとホットミルクの優しい味わい

Café au lait

カフェラテ

エスプレッソにあたたかいミルクを優しくそそいで

Café Latte

カプチーノ

エスプレッソにふんわり泡立てたミルクをのせて

Cappuccino

キャラメルマキアート

キャラメルフレーバーのカフェラテ

Caramel Macchiato

カフェモカ

エスプレッソにミルクとたっぷりチョコレートのクリーム

Café Mocha