# DA CONDIVIDERE – SHARING PLATES
**シェア料理（2 名様より）**

BAGNA CÀUDA (D) 8,000
Bagna Càuda Warm Dips, Seasonal Raw Vegetable Crudites
**バーニャカウダ**

CROSTA DI PANE VEGANA (G,N,VG) 12,700
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 23,300
Catch of the Day poached in Herb Broth
**アクアパッツァ 本日の鮮魚**

FRITTO MISTO (D,G) 21,500
Deep-fried Seafood Delicacies & Autumn Vegetable Assortment
**魚介と秋野菜のフリットミスト**

MAIALE KIBIMARU 23,000
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) 29,200
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 44,700
Kuroge Wagyu T-Bone Steak (1 Kg)
**黒毛和牛のビステッカ アッラ フィオレンティーナ** (1 Kg)

CAVIALE SETOUCHI AMAN TOKYO (D,G) 44,000
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) 3,400
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) 3,400
Sautéed Japanese Mushrooms
**国産茸のトリフォラーティ**

BROCCOLI 3,400
Sautéed Broccoli, Anchovy
**ブロッコリーとアンチョビのソテー**

VERDURE ARROSTO (VG) 4,100
Roasted Organic Vegetables
**旬の有機野菜のアッロースト**

# INSALATE & ANTIPASTI

CASTELFRANCO (D,N) 5,100
Castelfranco Lettuce, Shine Muscat Grapes, Gorgonzola, Walnuts
**カステルフランコとシャインマスカットのインサラータ ゴルゴンゾーラと胡桃**

RUCOLA (D) 5,800
Yamanashi Rocket Salad, House-cured Wagyu Beef Ham, Parmigiano
**山梨県産契約農園のルッコラ**
**自家製和牛プレザオラとパルミジャーノ レッジャーノ**

BURRATA & POMODORO (D) 6,000
Burrata, Tomato, Basil
**ブッラータチーズとトマト バジリコ**

INDIVIA 5,000
Endive Chicory Salad, Mushrooms, Honey Black Truffle Sauce
**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 5,500
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**

MELANZANA AFFUMICATA (N) 6,300
Lightly Smoked Eggplant, Oregano, Almond, Capers, Tuna Bottarga
**薫香をまとわせた茄子**
**オレガノ アーモンド ケッパー 鮪のボッタルガ**

SOPPRESSATA DI GRONGO 6,300
Hokkaido Conger Eel Fish Sausage, Ishikawa Lotus Root,
Yamanashi Herb Salad, Balsamic Vinegar
**北海道産穴子と石川県産川端れんこんのソップレッサータ**
**山梨県契約農家のハーブのインサラータ バルサミコ**

POLPO 7,300
Octopus, Borlotti Beans, Endive, Santoreggia, Pink Grapefruit
**蛸 ボルロッティ豆 アンディーブ サントレッジャ ピンクグレープフルーツ**

PESCE SPADA 7,500
Marinated Wakayama Striped Marlin,
Shizuoka Kitayama Farm Organic Vegetables, Pink Pepper
**和歌山県産真カジキのマリナート**
**静岡県北山農園の有機野菜のコンポジツィオーネ ピンクペッパー**

SFORMATINO DI PARMIGIANO (D,G) 6,200
Parmigiano Reggiano Savoury Flan, Ibaraki Kasama Chestnut Cream,
Porcini Mushroom, 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

All prices are in Japanese yen, inclusive of 16% service charge and 10% consumption tax.
**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。**
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)
17,100
Small 12,000

Linguine, Lobster, Fennel
**リングイネ　オマール海老　フェンネル**

## RICCI DI MARE (D,G)
9,300
Small 6,600

Pastificio Setaro Artisanal Spaghetti,
Hokkaido Sea Uchin, Mie Tuna Bottarga
**スパゲッティ**
**北海道産雲丹と三重県産鮪のボッタルガ**

## CARBONARA (D,G)
6,400
Small 4,500

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**

## GNOCCHI DI ZUCCA CON FINFERLI (D,G)
5,200
Small 3,700

Gnocchi, Ikka Pumpkin, Hokkaido Ricotta,
Sage, Chanterelle Mushrooms, Taleggio
**ニョッキ**
Ikka**南瓜と北海道産リコッタ　セージ　フィンフェルリ　タレッジョ**

## AGNOLOTTI (D,G)
5,000
Small 3,500

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)
6,700
Small 4,700

Risotto, 11 Herbs, Fermented Salted Lemon, Edible Flowers
**リゾット　11種類のハーブ 発酵塩レモン エディブルフラワー**

## RAVIOLI (G)
5,500
Small 3,850

Ravioli, Hokkaido Skate, Turnip, Tomato, Capers, Olives, Anchovy
**ラヴィオリ**
**北海道産カスベ 蕪 トマト ケッパー オリーブ アンチョビ**

## FETTUCCINE (D,G)
5,500
Small 3,850

Fettuccine, Okinawa Golden Agu Pork Bacon,
Gunma Yamako-Kinoko Mushrooms
**フェットチーネ**
**沖縄県産金アグーの自家製パンチェッタと群馬県産やまこきのこ**

## ZUPPA DI FAGIOLI (D)
3,800
Small 2,700

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

## CERNIA
7,500

Steamed Omon Grouper,
Hokkaido Surf Clam, Seasonal Vegetable Ragù
**オオモンハタのヴァポーレ**
**北海道産北寄貝　季節野菜のラグー**

## PESCE SPADA ALLA LIVORNESE
6,800

Wakayama Swordfish, Savoury Tomato Sauce,
Kagoshima Kuruma Prawn
**和歌山県産メカジキのリヴォルネーゼ**
**鹿児島県産車海老**

## ROMBO DI HOKKAIDO
8,600

Cartoccio of Flounder from Hokkaido, Mussel, Fennel, Green Lemon
**北海道函館産天然平目のカルトッチョ**
**ムール貝 フェンネル グリーンレモン**

## AGNELLO ZELANDESE (D,G,N)
8,800

Roasted New Zealand Spring Lamb Chops,
Chiba Peanut Crust,
Hiroshima Organic Salted Lemon, Autumn Eggplant
**ニュージーランド産スプリングラムラックのアッロースト**
**千葉県産落花生のクロスタ**
**広島県産有機の塩レモン　秋茄子**

## POLLO KANMURI DI OITA (D)
6,600

Sautéed Oita Kanmuri Jidori Chicken Thigh,
Turnip, Polenta Cornmeal, Salsa Peverada Black Pepper Sauce
**大分県産冠地どりもも肉のソテー**
**蕪　ポレンタ　サルサ ペヴェラーダ**

## ANATRA (D)
12,800

Roasted Kasumi Duck, Porcini, Chestnut, Marjoram, Truffle
**茨城県産かすみ鴨のアッロースト**
**ポルチーニ茸 栗 マジョラム トリュフ**

## MANZO WAGYU
32,000

Roasted Wagyu Tenderloin (200g),
Treviso Red Chicory, Fig, Rosemary
**和牛フィレ肉のアッロースト** (200g)
**ラディッキオ 無花果 ローズマリー**

(D) Dairy　(G) Gluten　(N) Nuts　(VG) Vegan

All prices are in Japanese yen, inclusive of 16% service charge and 10% consumption tax.
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。
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。