

INSALATE & ANTIPASTI		PASTA & ZUPPE		SECONDI PIATTI - MAIN		CONDIVISIONE - SHARING PLATES	
サラダと前菜		パスタとスープ		メイン料理		シェア料理（2名様より）	
		small / main					
INSALATA DI CASTELFRANCO	(N,D) 4,900	LINGUINE	(G) 11,800 / 16,800	PESCE AMADAI	(D) 8,800	BAGNA CÀUDA	(D) 7,800
Castelfranco lettuce, apple, gorgonzola dressing, walnuts		Linguine, lobster, romanesco broccoli		Steamed Kochi white tilefish, turnip, bergamot zabaione		Bagna càuda warm dips, seasonal raw vegetable crudites	
カステルフランコと林檎のインサラータ		リングイネ		高知県産白甘鯛のヴァポーレ		バーニャカウダ 伝統と創造の2種のソース	
ゴルゴンゾーラと胡桃		オマール海老とロマネスコ		燕 ベルガモットのザバイオーネ		青森県産大蒜とアンチョビ 北海道産バター	
RUCOLA & BRESAOLA	(D) 5,600	RICCI DI MARE	(G,D) 6,300 / 9,000	MERLUZZO	6,900	青森県産黒大蒜とアンチョビ 北海道産発酵バター	
Yamanashi rocket salad, house-cured wagyu beef ham, Parmigiano Reggiano		Pastificio Setaro artisanal spaghetti, sea urchin, Mie tuna bottarga roe		Sautéed codfish & milt, winter spinach, white polenta, 'tiger tail' pepper, Kito-yuzu		季節の野菜	
山梨県産契約農園のルッコラ		スパゲッティ		鱈と白子のソテー 寒締めほうれん草		CROSTA DI PANE VEGANA	(VG,N,G) 12,400
自家製和牛ブレザオラとパルミジャーノ レッジャーノ		雲丹と三重県産鮪のポッタルガ		白ボレンタ 虎の尾唐辛子と木頭柚子		Vegan savoury pie, beetroot, porcini, balsamic vinegar, dill	
BURRATA & PERE	(D) 5,800	CARBONARA	(G,D) 4,200 / 6,000	CODA DI ROSPO	7,200	クロスタ ディ パーネ	
Burrata, pear, Treviso red chicory, balsamic vinegar		Pastificio Setaro artisanal spaghetti, Okinawa Kibimaru pork		Sautéed monkfish & Ashiaka prawn, broccoli, housemade anchovy, capers, Italian parsley		ビーツとボルチーニ茸 パルサミコ デイル	
ブッラータチーズと洋梨 ラディッキオ ロッソ タルティーボ		house-cured guanciale cheek bacon, Sagamihara egg		鮫鱈と徳島県産足赤海老のソテー		ACQUA PAZZA	22,800
アチュート パルサミコ		スパゲッティ カルボナーラ		ブロッコリー		Catch of the day off Goto's seas poached in herb broth	
INDIVIA IN TARTUFATA	(VG) 4,800	沖縄県産キビまる豚の自家製グアンチャーレ		自家製アンチョビとケッパ ー イタリアンパセリ		アクアパッツァ 本日の五島列島の鮮魚	
Endive chicory salad, mushrooms, black truffle sauce		相模原産平飼い有精卵		POLLO ALLA CACCIATORA	6,500	FRITTO MISTO	(G,D) 21,200
アンディーブのインサラータ		LASAGNE DI MARE	(G,D) 4,800 / 6,800	Yamanashi Kaiji rooster cacciatora, Gunma Yamako-kinoko mushrooms		Deep fried assortment of winter vegetables & seasonal seafood delicacies	
マッシュルームとタルトゥファータ		ラザニア ディ マーレ		山梨県産甲斐路軍鶏もも肉のカチャトーラ		魚介と冬野菜のフリットミスト	
PROSCIUTTO & MELONE	5,200	海の幸のラグー		群馬県産やまこきのこ		BISTECCA ALLA FIORENTINA	44,000
Gunma prosciutto artisan ham, baby leaves, melon		FETTUCINE	(G,D) 3,400 / 4,800	ANATRA	(D) 9,200	Kuroge wagyu T-bone steak (1kg)	
群馬県産プロシュットクルードとメロン		Fettuccine, sweet potato, taleggio, kale		Roasted Kasumi duck, licorice sauce, Treviso red chicory		黒毛和牛のビステッカ アッラ フィオレンティーナ (1kg)	
SALAMINO DI CALAMARO AL NERO	5,800	フェットチーネ		茨城県産かすみ鴨のアッロースト		CONTORNI - SIDES	
Seared oval squid and squid ink salamino, wild rocket & lentil salad		薩摩芋 タレツジョチーズとケール		サルサ アッラ リクイッツィア ラディッキオタルティーボ		サイドディッシュ	
アオリイカの軽い炙りとイカ墨のサラミーノ		AGNOLOTTI CACIO & PEPE	(G,D) 3,300 / 4,600	PEPOSO	(D) 8,500	PATATE	(VG) 3,200
セルバチコとレンズ豆のインサラータ		Cheese stuffed agnolotti dumplings, black pepper, Pecorino Romano		Peposo, Japanese beef cheek stew, carrot, lacinato kale ragù		Roasted baby potatoes, rosemary	
RICCIOLA SCOTTATA	5,200	アニョロッティ カチョ エ ペペ		国産牛頬肉のベポーゾ		ベビーポテトとローズマリーのアッロースト	
Seared Sudachi yellowtail, turnip & daikon salad, sudachi citrus		黒胡椒とペコリーノロマーノ		人参とカーボロネロのラグー		FUNGHI TRIFOLATI	(VG) 3,200
徳島県産すだちぶりのスコッタート		RAVIOLI IN BRODO DI FAGLIANO	(G,D) 4,400 / 6,200	MANZO AKAUSHI	(D) 26,800	Sautéed Japanese mushrooms	
燕と大根のインサラータ 酢橘		Ravioli, Kochi pheasant filling & consommé, burdock root, black truffle		Roasted Kumamoto Akaushi sirloin, black truffle, sunroot, Amarone red wine sauce		国産茸のトリフォラーティ	
CARPACCIO DI PESCE KAWAHAGI	9,600	ラビオリ イン ブロード		熊本県産あか牛サーロインのアッロースト		BROCCOLI	3,200
Filefish carpaccio, liver sauce, puntarelle chicory, Kitayama farm organic vegetables, Aman Tokyo signature caviar		高知県産雉のリピエノとブロード 牛蒡 黒トリュフ		黒トリュフ 菊芋 サルサ アル アマローネ		Sautéed broccoli, anchovy	
本カワハギのカルパッチョ 肝のサルサ		RISOTTO ALLO ZAFFERANO	(D) 3,900 / 5,200	CAVIALE - CAVIAR		ブロッコリーとアンチョビのソテー	
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		Risotto, saffron, artichoke, Italian parsley		キャビア		VERDURE ARROSTO	(VG) 3,900
香川県産アマン東京オリジナルキャビア		リゾット アッロ ザッフエラーノ		CAVIALE SETOUCHI	(G,D) 43,000	Roasted organic vegetables	
LATTUME DI MERLUZZO	(G, D) 7,600	アーティチョークとイタリアンパセリ		SELEZIONE AMAN TOKYO		旬の有機野菜のアッロースト	
Fried codfish soft roe, Aomori garlic cream, yellow chives		ZUPPA DI FAGIOLI BORLOTTI	(D) 2,500 / 3,600	25 grams of Japanese produced exclusively for Aman Tokyo using our special recipe			
鱈の白子のフリット 青森県産大蒜のクレーマ 黄韭		Borlotti bean soup, pancetta bacon, rosemary, black pepper, Parmigiano Reggiano		香川県産アマン東京オリジナルキャビア			
		ファジョーリのズッパ		ウエスタンキューイジースディレクター 平木正和監修のもと、			
		ボルロツティとパンチェッタ		素材本来の味と食感を存分に生かすため低温殺菌をせず、			
		パルミジャーノ レッジャーノ		塩味にもこだわった非加熱生キャビア (25g)			

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

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれております。