

INSALATE & ANTIPASTI
サラダと前菜

INSALATA DI CASTELFRANCO	(N,D) 4,900
Castelfranco lettuce, apple, gorgonzola dressing, 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 & BRESAOLA	(D) 5,600
Yamanashi rocket salad, house-cured wagyu beef ham, Parmigiano Reggiano 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 & PERE	(D) 5,800
Burrata, pear, Treviso red chicory, balsamic vinegar 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 アチート バルサミコ	
INDIVIA IN TARTUFATA	(VG) 4,800
Endive chicory salad, mushrooms, 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 & MELONE	5,200
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	
SALAMINO DI CALAMARO AL NERO	5,800
Seared oval squid and squid ink salamino, wild rocket & lentil salad アオリイカの軽い炙りとイカ墨のサラミーノ セルバチコとレンズ豆のインサラータ	
RICCIOLA SCOTTATA	5,200
Seared Sudachi yellowtail, turnip & daikon salad, sudachi citrus 徳島県産すだちぶりのスコッタート 鯛と大根のインサラータ 酢橘	
CARPACCIO DI PESCE KAWAHAGI	9,600
Filefish carpaccio, liver sauce, puntarelle chicory, Kitayama farm organic vegetables, Aman Tokyo signature caviar 本カワハギのカルパッচョ 肝のサルサ ブ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	
LATTUME DI MERLUZZO	(G, D) 7,600
Fried codfish soft roe, Aomori garlic cream, yellow chives 鯈の白子のフリット 青森県産大蒜のクレーマ 黄韭	

PASTA & ZUPPE
パスタとスープ

	small / main
LINGUINE	(G) 11,800 / 16,800
Linguine, lobster, romanesco broccoli リングイネ オマール海老とロマネスク	
RICCI DI MARE	(G,D) 6,300 / 9,000
Pastificio Setaro artisanal spaghetti, sea urchin, Mie tuna bottarga roe スパゲッティ 雲丹と三重県産鮓のボッタルガ	
CARBONARA	(G,D) 4,200 / 6,000
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	
LASAGNE DI MARE	(G,D) 4,800 / 6,800
Lasagna, seafood ragù ラザニア ディ マーレ 海の幸のラグー	
FETTUCCINE	(G,D) 3,400 / 4,800
Fettuccine, sweet potato, taleggio, kale フェットチーネ 薩摩芋 タレッジョチーズとケール	
AGNOLOTTI CACIO & PEPE	(G,D) 3,300 / 4,600
Cheese stuffed agnolotti dumplings, black pepper, Pecorino Romano アニヨロッティ カチオ エ ペペ 黒胡椒とペコリーノロマーノ	
RAVIOLI IN BRODO DI FAGIANO	(G,D) 4,400 / 6,200
Ravioli, Kochi pheasant filling & consommé, burdock root, black truffle ラビオリ イン ブロード 高知県産雉のリビエノとブロード 牛蒡 黒トリュフ	
RISOTTO ALLO ZAFFERANO	(D) 3,900 / 5,200
Risotto, saffron, artichoke, Italian parsley リゾット アッロ ザッフェラーノ アーティチョークとイタリアンバセリ	
ZUPPA DI FAGIOLI BORLOTTI	(D) 2,500 / 3,600
Borlotti bean soup, pancetta bacon, rosemary, black pepper, Parmigiano Reggiano ファジョーリのズッパ ボルロッティとパンчетタ パルミジャーノ レッジャーノ	

SECONDI PIATTI - MAIN
メイン料理

PESCE AMADAI	(D) 8,800
Steamed Kochi white tilefish, turnip, bergamot zabaione 高知県産白甘鯛のヴァポーレ 燕 ベルガモットのザバイオーネ	
MERLUZZO	6,900
Sautéed codfish & milt, winter spinach, white polenta, 'tiger tail' pepper, Kito-yuzu 鰯と白子のソテー 寒締めほうれん草 白ボレンタ 虎の尾唐辛子と木頭柚子	
CODA DI ROSPO	7,200
Sautéed monkfish & Ashiaka prawn, broccoli, housemade anchovy, capers, Italian parsley 鮫鱗と徳島県産足赤海老のソテー ブロッコリー 自家製アンチョビとケッパー イタリアンバセリ	
POLLO ALLA CACCIATORA	6,500
Yamanashi Kaiji rooster cacciatora, Gunma Yamako-kinoko mushrooms 山梨県産甲斐路軍鶏もも肉のカチャトーラ 群馬県産やまこさのこ	
ANATRA	(D) 9,200
Roasted Kasumi duck, licorice sauce, Treviso red chicory 茨城県産かすみ鴨のアッロースト サルサ アッラ リクイリッツィア ラディッキオタルティーボ	
PEPOSO	(D) 8,500
Peposo, Japanese beef cheek stew, carrot, lacinato kale ragù 国産牛頬肉のペポーゾ 人参とカーボロネロのラグー	
MANZO AKAUSHI	(D) 26,800
Roasted Kumamoto Akaushi sirloin, black truffle, sunroot, Amarone red wine sauce 熊本県産あか牛サーロインのアッロースト 黒トリュフ 菊芋 サルサ アル アマローネ	

CAVIALE - CAVIAR

CAVIALE SETOUCHI	(G,D) 43,000
SELEZIONE AMAN TOKYO 25 grams of Japanese produced exclusively for Aman Tokyo using our special recipe 香川県産アマン東京オリジナルキャビア ウエスタンキュイジーヌディレクター 平木正和監修のもと、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、塩味にもこだわった非加熱生キャビア (25g)	

CONDIVISIONE - SHARING PLATES
シェア料理 (2名様より)

BAGNA CÀUDA	(D) 7,800
Bagna càuda warm dips, seasonal raw vegetable crudites バニヤカウダ 伝統と創造の2種のソース 青森県産大蒜とアンチョビ 北海道産バター 青森県産黒大蒜とアンチョビ 北海道産発酵バター 季節の野菜	
CROSTA DI PANE VEGANA	(VG,N,G) 12,400
Vegan savoury pie, beetroot, porcini, balsamic vinegar, dill 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	22,800
Catch of the day off Goto's seas poached in herb broth アクアパツツア 本日の五島列島の鮮魚	
FRITTO MISTO	(G,D) 21,200
Deep fried assortment of winter vegetables & seasonal seafood delicacies 魚介と冬野菜のフリットミスト	
BISTECCA ALLA FIORENTINA	44,000
Kuroge wagyu T-bone steak (1kg) 黒毛和牛のビステッカ アッラ フィオレンティーナ (1kg)	
CONTORNI - SIDES サイドディッシュ	
PATATE	(VG) 3,200
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 TRIFOLATI	(VG) 3,200
Sautéed Japanese mushrooms 国産茸のトリフォラティ	
BROCCOLI	3,200
Sautéed broccoli, anchovy ブロッコリーとアンチョビのソテー	
VERDURE ARROSTO	(VG) 3,900
Roasted organic vegetables 旬の有機野菜のアッロースト	