

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 ラディックオ ロッソ タルティーボ アチャート 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 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	
鰯の白子のフリット 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 カチョエペペ 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チェッタ 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	
鮓と白子のソテー 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 イタリアンパセリ	
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 リクリッツィア ラディックオタルティーボ	
PEPOSO	(D) 8,500
Peposo, Japanese beef cheek stew, carrot, lacinato kale ragù	
国産牛頸肉のペポーゾ 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 キャビア	
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 ピ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	
魚介と冬野菜のプリトミスト	
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	
国産茸のトリフォーラティ	
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	

(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。