

DA CONDIVIDERE – SHARING PLATES

シェア料理 (2名様より)

BAGNA CÀUDA (D)	7,900
Bagna Càuda Warm Dips, Seasonal Raw Vegetable Crudites バーニャカウダ	
CROSTA DI PANE VEGANA (G,N,VG)	12,500
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	23,000
Catch of the Day off Goto's Seas poached in Herb Broth アクアパッツァ 本日の五島列島の鮮魚	
FRITTO MISTO (D,G)	21,300
Deep Fried Assortment of Spring Vegetables & Seasonal Seafood Delicacies 魚介と山菜 春野菜のフリットミスト	
COTOLETTA ALLA MILANESE (D,G)	24,000
Breaded Veal Cutlet, Cherry Tomatoes コトレッタ アツラ ミラネーゼ ケッカソース	
BISTECCA ALLA FIORENTINA	44,300
Kuroge Wagyu T-Bone Steak (1 Kg) 黒毛和牛のビステッカ アツラフィオレンティーナ (1 Kg)	

CONTORNI

PATATE (VG)	3,300
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)	3,300
Sautéed Japanese Mushrooms 国産茸のトリフォラーティ	
BROCCOLI	3,300
Sautéed Broccoli, Anchovy ブロッコリーとアンチョビのソテー	
VERDURE ARROSTO (VG)	4,000
Roasted Organic Vegetables 旬の有機野菜のアッロースト	

INSALATE E ANTIPASTI

CASTELFRANCO (D,N)	5,000
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 (D)	5,700
Yamanashi Rocket Salad, House-cured Wagyu Beef Ham, Parmigiano 山梨県産契約農園のルッコラ 自家製和牛ブレザオラとパルミジャーノレッジャーノ	
BURRATA (D)	5,900
Burrata Cheese, Sangoju Tomato, Basil ブッラータチーズ 徳島県産珊瑚樹トマト バジル	
INDIVIA	4,900
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ウフアータ	
TONNETTO	5,200
Kochi Bonito Tartare, Yamanashi Seasonal Herbs, Hyuganatsu Citrus 高知県産鱈のタルタル 山梨県契約農園 ハーブのインサラータ 行者大蒜 日向夏	
PROSCIUTTO	5,300
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	
ASPARAGI (D)	5,900
Asparagus, Poached Sagamihara Egg, Truffle アスパラガス 相模原産有精卵のポーチドエッグトリュフ	
SALMONE	9,500
Marinated White Fujisan Salmon, Mountain Vegetables, our Caviar ホワイト富士山サーモンのマリナート 山菜のヴァリアツィオーネ 香川県産アマン東京オリジナルキャビア	
GAMBERI (G)	6,800
Ashiaka Prawn Salad, Green Asparagus, Barley 徳島県産足赤海老 アスパラガスと大麦のインサラータ	
CAVIALE SETOUCHI AMAN TOKYO (D,G)	43,000
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)	

(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) Linguine, Lobster, Asparagus リングイネ オマール海老とアスパラガス	16,900 Small 11,830
RICCI DI MARE (D,G) Pastificio Setaro Artisanal Spaghetti, Sea Urchin, Mie Tuna Bottarga スパゲッティ 雲丹と三重県産鮭のボツタルガ	9,200 Small 6,500
CARBONARA (D,G) 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 神奈川県相模原産平飼い有精卵	6,300 Small 4,500
CANNELLONI (D,G) Cannelloni Pasta Tubes, Hokkaido Ricotta, Green Peas, Moromi Pork House-cured Smoked Ham, Watercress カネロニ 北海道産リコッタ グリーンピース 自家製もろみ豚のスペックとクレソン	6,300 Small 4,500
AGNOLOTTI (D,G) Cheese-stuffed Agnolotti Dumplings, Black Pepper, Pecorino アニョロットティカチョエ ペペ 黒胡椒とペコリーノロマーノ	4,900 Small 3,450
TAGLIATELLE (D,G) Tagliatelle Pasta Ribbons, Niigata Koganeton Pork Sausage Ragù, Nanohana Greens タリアテッレ 新潟県産雪室熟成黄金豚のサルシッチャ 菜の花	5,900 Small 4,200
TAGLIOLINI (G) Tagliolini, Cuttlefish, Artichoke タリアリーニ 紋甲イカ カルチョーフィ	6,400 Small 4,500
RISOTTO Risotto, Hamaguri Clams, Sugar Snap Pea, Kochi Mullet Bottarga リゾット 蛤 スナップエンドウ 高知県産ボラの唐墨	6,300 Small 4,450
ZUPPA (D) Borlotti Bean Soup, Pancetta Bacon, Rosemary, Parmigiano ファジョーリのスープ ボルロッチェとパンチェッタ パルミジャーノレッジャーノ	3,700 Small 2,600

SECONDI

AMADAI (D) Crunchy Kochi Tilefish Uroko-yaki, Nanohana Greens, Bagna Càuda Anchovy Sauce 高知県産白甘鯛の鱗焼き 菜の菜 バーニャカウダ	9,000
DENTICE Sautéed Sakura Cherry Sea Bream, Clams, Spring Vegetable Soup 桜鯛のソテー 浅利 春野菜のミネストラ	6,900
MACCARELLO Sautéed Spanish Mackerel, Firefly Squids, Spring Cabbage, Hiroshima Salted Lemon 徳島県産鯖のソテー ホタルイカ 春キャベツ 広島県れもんだにのうえんの塩レモン	7,200
POLLO Sautéed Yamanashi Kaiji Shamo Chicken Thigh, Newly Harvested Potato, Sangoju Tomato, Salsa Verde Sauce 山梨県産甲斐路軍鶏もも肉のソテー 新ジャガイモ 珊瑚樹トマトのアッロースト サルサヴェルデ	6,800
AGNELLO Roasted New Zealand Spring Lamb Chops, Spring Vegetable Vignarola Medley スプリングラムラックのアッロースト 春野菜のヴィニャローラ	9,200
MANZO (D) Grilled Kumamoto Akaushi Wagyu Sirloin (120g), White Asparagus, Morel Mushroom Sauce 熊本県産あか牛サーロインのグリリアータ ホワイトアスパラガス モリーユ茸のサルサ	26,900

(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。