

INSALATE & ANTIPASTI
サラダと前菜

INSALATA DI CASTELFRANCO
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
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
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
アチート バルサミコ

INDIVIA IN TARTUFATA
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
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
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
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
Filefish carpaccio, liver sauce,
puntarelle chicory, Kitayama farm organic
vegetables, Aman Tokyo signature caviar
本カワハギのカルパッチョ 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
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
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 リクリッソア 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
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

(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。