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
アチェート 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
蕪と大根のインサラータ 酢橘

CARPACCIO DI PESCE KAWAHAGI 9,600
Filefish carpaccio, liver sauce,
puntarella, 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
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
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
鱈の白子のフリット 青森県産大蒜のクレーマ 黄韮

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コ

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
雲丹と三重県産鮪のボッタルガ

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
アニョロッティ 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
高知県産雉のリピエノとブロード 牛蒡 黒トリュフ

RISOTTO (D) 3,900 / 5,200
Risotto, Treviso red chicory,
Kasumi duck ragù
リゾット アル ラディッキオ タルディーボ
茨城県産かすみ鴨のラグー

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
蕪 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
鱈と白子のソテー 寒締めほうれん草
白ポレンタ 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
鮟鱇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
群馬県産やまこきのこ

CERVO YEZO (D) 8,200
Roasted Hokkaido Yezo venison,
sauerkraut, celery root, horseradish,
pear sauce
北海道産蝦夷鹿ロースのアッロースト
ザワークラウト 根セロリ 山わさび 洋梨のサルサ

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
バーニャカウダ 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
アクアパッツァ 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

COTOLETTA ALLA MILANESE (G,D) 23,800
Breaded veal cutlet, cherry tomatoes
コトレッタ アッラ ミラネーゼ
ケッカソース

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ーティ

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。**