

DA CONDIVIDERE – SHARING PLATES

シェア料理 (2名様より)

BAGNA CÀUDA (D)	8,000
Bagna Càuda Warm Dips, Seasonal Raw Vegetable Crudites バーニャカウダ	
CROSTA DI PANE VEGANA (G,N,VG)	12,700
Vegan Savoury Pie, Beetroot, Porcini, Balsamic Vinegar, Dill (20 minute-preparation) クロススタ 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	23,300
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)	21,500
Deep-fried Summer Vegetables & Seafood Delicacies Assortment 魚介と夏野菜のフリットミスト	
MAIALE KIBIMARU	23,000
Grilled Bone-in Okinawa Kibimaru Pork Loin 沖縄県産骨付きキビまる豚ロースのグリリアータ	
COTOLETTA ALLA MILANESE (D,G)	29,200
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	44,700
Kuroge Wagyu T-Bone Steak (1 Kg) 黒毛和牛のビステッカ アッラ フィオレンティーナ (1 Kg)	
CAVIALE SETOUCHI AMAN TOKYO (D,G)	44,000
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)	

CONTORNI

PATATE (VG)	3,400
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)	3,400
Sautéed Japanese Mushrooms 国産茸のトリフォラーティ	
BROCCOLI	3,400
Sautéed Broccoli, Anchovy ブロッコリーとアンチョビのソテー	
VERDURE ARROSTO (VG)	4,100
Roasted Organic Vegetables 旬の有機野菜のアッロースト	

INSALATE & ANTIPASTI

CASTELFRANCO (D,N)	5,100
Castelfranco Lettuce, Figs, Gorgonzola Dressing, Walnuts カステルフランコと無花果のインサラータ ゴルゴンゾーラと胡桃	
RUCOLA (D)	5,800
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 & PEPERONATA (D)	6,000
Burrata Cheese, Stewed Bell Peppers ブッラータチーズとペペロナータ	
INDIVIA	5,000
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ゥファータ	
MELANZANE (N,VG)	5,300
Marinated Eggplants & Tomatoes, Almonds, Capers, Basil 茄子とトマトのマリナート アーモンド ケッパー バジル	
PROSCIUTTO	5,500
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	
VITELLO TONNATO (D)	6,000
Cold Poached Veal, Tuna Sauce, Yamanashi Herb Salad, Capers ヴィテットトンナート 山梨県契約農園ハーブのインサラータ ケッパー	
KAMPACHI (D,N)	6,900
Tokushima Amberjack, String Beans, Kita-Akari Potatoes, Pine nuts, Genovese 徳島県産勘八 隠元とキタアカリのインサラータ 松の実 ペストジェノベーゼ	
GRANCHIO (N)	7,800
Hokkaido Hairy Crab, Kagabuto Cucumber, Pistachio, Lemon 北海道産毛ガニ 加賀太胡瓜 ピスタチオ 檸檬	
TARTARA DI ROMBO (D,N)	9,800
Hokkaido Flounder Tartare, Crunchy Hazelnut, Caviar 北海道産平目のタルタル 山梨県契約農園ハーブのインサラータ ヘーゼルナッツのクロッカント 香川県産アマン東京オリジナルキャビア	

(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, Zucchini リングイネ オマール海老 ズッキーニ	17,100 Small 12,000
RICCI DI MARE (D,G) Pastificio Setaro Artisanal Spaghetti, Sea Uchin, Mie Tuna Bottarga スパゲッティ 雲丹と三重県産鮪のボツタルガ	9,300 Small 6,600
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 相模原産平飼い有精卵	6,400 Small 4,500
PAPPARDELLE (D,G) Pappardelle Pasta Ribbons, Hokkaido Tankaku Wagyu Beef Ragù パッパルデッレ 北海道産短角牛のボロネーゼ	6,300 Small 4,450
AGNOLOTTI (D,G) Cheese-stuffed Dumplings, Black Pepper, Pecorino Romano 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	5,000 Small 3,500
TAGLIATELLE (D,G) Tagliatelle Pasta Ribbons, Octopus Ragù, Olives, Oregano, Celery タリアテッレ 真蛸のラグー オリーブ オレガノ セロリ	5,900 Small 4,200
RAVIOLI (D,G) Ravioli Stuffed Pasta, Burrata, Hokkaido Herring, Fennel, Lemon, Mie Tuna Bottarga ラヴィオリ ブツラータ 北海道産鯧 フェンネル 檸檬 三重県産鮪のボツタルガ	6,500 Small 4,600
SPAGHETTINI FREDDI (D,G,N) Cold Spaghettini, Kagoshima Kuruma-ebi Prawns, Zucchini, Tomato, Genovese 冷製スパゲティーニ 鹿児島県産車海老 ズッキーニ トマト ペストジェノベーゼ	6,500 Small 4,600
CAVATELLI (G) Cavatelli Pasta Shells, House-made 'Nduja Pork Sausage Ragù, Red Onion, Paprika, Tomato カヴァテッリ 自家製ンドゥイヤとサルシッチャのラグー 赤玉葱 パプリカ トマト	5,200 Small 3,700
ZUPPA DI FAGIOLI (D) Borlotti Bean Soup, Pancetta Bacon, Rosemary, Parmigiano ファジョーリのズッパ ボルロッチェとパンチェッタ	3,800 Small 2,700

SECONDI

AMADAI Crunchy Kochi Tilefish Uroko-yaki, Kuruma-Ebi Prawn filling, Puttanesca Sauce 高知県産白甘鯛の鱗焼き 花ズッキーニ 鹿児島県産車海老のリピエノ サルサ ブッタネスカ	9,100
ONAGADAI (D) Sautéed Longtail Snapper, Hiroshima Organic Sunfruit Orange, Fennel, Tsubugai Sea Snail 尾長鯛のソテー 広島県産有機のサンフルーツとフェンネル つぶ貝	7,000
ISAKI (D,G) Herb-crusted Isaki Japanese Grunt Fish, Mussels, Aomori Garlic, Anchovy, Tomato, Malabar Spinach 徳島県産伊佐木とムール貝の香草パン粉焼き 青森県産大蒜 アンチョビ トマト つるむらさき	6,600
TAGLIATA DI MAIALE & CAPONATA Yamagata Yukibuta Pork Loin Sliced Steak, Eggplant Stew, Marsala Wine Sauce やまがた雪豚ロースのタリアータ カボナータ サルサ アル マルサラ	6,600
ANATRA Roasted Kasumi Duck, Manganji Pepper, Okinawan Spinach, Timur Pepper 茨城県産かすみ鴨のアッロースト 万願寺唐辛子と金時草 ティムルペッパー	8,600
MANZO AKAUSHI (D) Akaushi Wagyu Sirloin (120g), Eggplants & Corn 熊本県産あか牛サーロインのグリリアータ 茄子とトウモロコシ	27,100

(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。