The Living Pavilion by Aman
Dinner Menu

Dining in the Forest

Into the Forest
Kokedama　苔玉
Essence of the Earth　土の香り
Lily Blossom 百の華

Awakening of Flame
Seared Snow Crab, Pear, Almond
ズワイガニの炙り　洋梨　アーモンド

Forest Charcoal
Consommé Soup, Kyoto Chicken and Mushroom
コンソメスープ　京赤地鶏と茸

Refined by Time
Ravioli Carbonara, Kyoto Cured Pork Cheek and Kyoto Egg
ラビオリカルボナーラ　京都中勢以のグアンチャーレと京都卵

Smoky Essence
Grilled Tilefish with Scales, Garland Chrysanthemum Sauce, Smoked Tomato
甘鯛の鱗焼き　菊菜ソース　スモークトマト

Echoes of Embers
Straw-Grilled Sustainable *Wagyu* Beef Fillet, Arrowhead, Black Truffle
藁で焼いたサスティナブル黒毛和牛フィレ　クワイ　黒トリュフ

Renewal
Mandarin Orange Sorbet
蜜柑のソルベ

Lasting Impression
Kyoto Gin Forêt Noire
京都ジンのフォレノワール

Aman Original Coffee, Tea or Herbal Infusion
アマンオリジナルコーヒー　紅茶　またはハーブティー

29,000

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。
アレルギーや食事の制限、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。
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。
当店のコーヒーは RA 認証、紅茶は ETP 認証を受けたものを提供しています。

All prices are in Japanese Yen and inclusive to a 16% service charge and 10% government tax.
Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.
Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.
Our coffee is certified by the Rainforest Alliance, and our tea is certified by the Ethical Tea Partnerships.