

The Living Pavilion by Aman
All Day Menu

‘Land to Table’

キーワードは「HARVEST」、「SEASON」、「NATURE」

京都の生産者から送られた最高の食材を最適な調理法で提供いたします。

静寂な森に囲まれたシークレットガーデンの中で大地の恵をいただく...

その食を通して自然と一体となる体験を提供いたします。

Rooted in the spirit of harvest,

we embrace the finest produce from Kyoto’s local farmers,

crafted with reverence for the gifts of the land.

In our secret garden, surrounded by tranquil woods,

nature unfolds quietly on the plate –

a moment where harvest, season, and nature

are experienced as one.

VG: Vegan - ヴィーガン D: Dairy - 乳製品 N: Nuts - ナッツ G: Gluten - グルテン
C: Crustaceans - 甲殻類 E: Egg - 卵 F: Fish - 魚 PK: Pork - 豚肉

キャビア CAVIAR

香川産瀬戸内キャビア サワークリーム ブリニ (D,G,E) 25g 36,000
Kagawa Fresh Caviar, Sour Cream, Blini (D,G,E)

前菜 STARTER

フレンチフライ (VG) 1,500
塩 または 長文屋の七味唐辛子 または トリュフ (+1,500)
French Fries (VG)
Salt or Kyoto Seven Spices Pepper or Truffle (+1,500)
季節野菜の中野商店寿酢の自家製ピクルス (VG) 1,500
Homemade Pickle, Seasonal Vegetable, *Kotobuki* Sweet Vinegar (VG)
季節野菜のスティック 白味噌ディップ レモンドレッシング (VG) 3,200
Seasonal Fresh Vegetable Crudité, Kyoto *Miso* Dip, Lemon Dressing (VG)
水上産生ハム“はもんみなかみ”とサラミの盛り合わせ (PK) 4,500
Minakami Prosciutto and Salami (PK)
渥美プレミアムラスサーモン サワークリーム (D,F) 4,500
Smoked Atsumi Premium Salmon, Sour Cream (D,F)
モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ (D) 4,800
Caprese, Mozzarella Cheese and Tomato (D)
チーズの盛り合わせ (D,N,G) 5,300
オーガニックナッツ ドライフルーツ 上賀茂生はちみつ
Assorted Finest Cheese (D,N,G)
Organic Nuts, Dried Fruit, Kamigamo Pure Honey
生ハムとサラミとチーズボード (D,N,G,PK) 6,500
Prosciutto, Salami and Cheese Board (D,N,G,PK)

サラダ SALAD

リーフサラダ マッシュドアボカド (VG) 1,700
Vegetable Leaf Salad, Mashed Avocado (VG)
グreekサラダ フェタチーズ 万願寺唐辛子 トマト (D) 3,500
Greek Salad, Feta Cheese, *Manganji* Pepper, Tomato (D)
ブルーチーズとオーガニックナッツのサラダ 柚子ドレッシング (D,N) 3,500
Vegetable Salad, Blue Cheese, Organic Nuts, *Yuzu* Dressing (D,N)
シーザーサラダ ベーコン (D,G,C,E,F,PK) 3,800
グリルチキン または グリルシュリンプ または 渥美プレミアムラスサーモン
Caesar Salad with Bacon (D,G,C,E,F,PK)
with a Choice of Grilled Chicken or Grilled Shrimp or Smoked Atsumi Premium Salmon

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。
アレルギーや特別な食事制限がある場合、詳しい情報が必要とする場合はスタッフまでお知らせください。
サプライヤーと地産食材（魚・肉・乳製品・果物・野菜を含む）の選定は持続可能性への取り組みに基づいております。国産米を使用しています。
All prices are in Japanese Yen and inclusive to a 15% 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.

スープ & パスタ SOUP & PASTA

本日のスープ (D,G) Soup of the Day (D,G)	2,800
季節野菜のミネストローネ (VG) Seasonal Vegetable Minestrone (VG)	2,800
スパゲッティ トマトソース (D,G) Spaghetti, Tomato Sauce (D,G)	3,000
スパゲッティ ジェノベーゼ バジル インゲン (D,N,G) Spaghetti, Genovese, Basil, Green Bean (D,N,G)	3,000
タリアテッレ サステナブル和牛ボロネーゼ (D,G) パルミジャーノ レッジャーノ Tagliatelle, Sustainable Wagyu Beef Bolognese, Parmigiano Reggiano (D,G)	5,000
スパゲッティ 伊勢志摩産伊勢海老ソース (G,C) Spaghetti, Ise Lobster Sauce (G,C)	12,500

サンドイッチ ハンバーガーとフレンチフライ または サラダ
SANDWICH served with French Fries or Salad

クラブハウスサンドイッチ (D,G,E,PK) Clubhouse Sandwich (D,G,E,PK)	4,000
ブッラータとトマトのブルスケッタ (D,G) Burrata and Tomato Bruschetta (D,G)	4,000
渥美プレミアムラスサーモンとアボカドのオープンサンド (G,F) Open Sandwich, Smoked Atsumi Premium Salmon, Avocado (G,F)	5,000
ビーフハンバーガー (D,G) ビーフパティ バンズ チェダーチーズ トマト *厚生労働省の推奨に従い、アマン京都では、お客様の安全とご満足のために、 パティはミディアムウェルでご提供させていただきます Beef Hamburger (D,G) Beef Patty, Buns, Cheddar Cheese, Tomato *In accordance with the recommendations of the Japanese Government, at Aman Kyoto, patties will be served cooked to a medium-well doneness for the safety and enjoyment of our guests.	6,000

メイン料理 MAIN DISH

季節野菜のロースト ロメスコソース (VG,N) Roasted Seasonal Vegetable, Romesco Sauce (VG,N)	3,200
渥美プレミアムラスサーモンのグリル デイルソース (D,E,F) Grilled Atsumi Premium Salmon, Dill Sauce (D,E,F)	5,500
京赤地鶏 または ハラルチキンのグリル オレガノソース Grilled Kyoto Chicken or Halal Chicken, Oregano Sauce	5,500
鮮魚のソテー 柚子のヴァンブランソース (D,F) Sauteed Market Fish, Yuzu and White Wine Sauce (D,F)	6,500
ハラルラムロインのロースト Roasted Halal Lamb Loin	7,000
ハラルビーフフィレのグリル Grilled Halal Beef Fillet	12,000

サイドディッシュ SIDE DISH

マッシュポテト (D) Mashed Potato (D)	1,500
法蓮草ソテー (D) Sauteed Spinach (D)	1,500

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。

アレルギーや特別な食事制限がある場合、詳しい情報を必要とする場合はスタッフまでお知らせください。
サプライヤーと地産食材（魚・肉・乳製品・果物・野菜を含む）の選定は持続可能性への取り組みに基づいております。国産米を使用しています。

All prices are in Japanese Yen and inclusive to a 15% 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.

VG: Vegan - ヴィーガン D: Dairy - 乳製品 N: Nuts - ナッツ G: Gluten - グルテン
C: Crustaceans - 甲殻類 E: Egg - 卵 F: Fish - 魚 PK: Pork - 豚肉

日本食 JAPANESE FOOD

前菜 STARTER

味噌汁 (F) <i>Miso</i> Soup (F)	1,000
京漬物の盛り合わせ (G,F) Assorted Kyoto Pickles (G,F)	2,000
恋豆腐の冷奴 山葵 九条ねぎ 糸鰹 松野醤油の醤油 (G,F) Cold Kyoto <i>Tofu</i> , <i>Wasabi</i> , Kujo Leek, Fine Bonito Flake, Matsuno Soya Sauce (G,F)	2,500
恋豆腐の湯豆腐 九条ねぎ 糸鰹 ポン酢 (G,F) Hot Boiled Kyoto <i>Tofu</i> , Kujo Leek, Fine Bonito Flake, <i>Ponzu</i> Sauce (G,F)	2,500
刺身三種盛り合わせ (G,F) Assorted 3 kinds of <i>Sashimi</i> (G,F)	11,000

主菜 MAIN DISH

季節野菜の天ぷら (G,E,F) Seasonal Vegetable <i>Tempura</i> (G,E,F)	3,200
焼き魚二種 (G,F) 2 Kinds of Japanese Grilled Fish (G,F)	4,500
京のもち豚フィレ肉のとんかつ (G,E,PK) Kyoto Pork Fillet Cutlet <i>Tonkatsu</i> (G,E,PK)	4,500
牛カツサンド (G,E) 黒毛和牛カツ 粒マスタード オリジナルウスターソース Beef Cutlet Sandwich (G,E) <i>Wagyu</i> Beef Cutlet, Grain Mustard, Original Worcestershire Sauce	8,200
伊勢海老天ぷら (G,C,E,F) Ise Lobster <i>Tempura</i> (G,C,E,F)	12,500
黒毛和牛フィレ肉のステーキ シャリアピンソース <i>Wagyu</i> Beef Fillet Steak, Chaliapin Sauce	150g 20,000

日本食 JAPANESE FOOD

ご飯と麺類 RICE & NOODLE

ごはん 一膳 (VG) A Bowl of Rice (VG)	800
京都辻農園の石清水 土鍋ご飯 (G,F) 京漬物 ちりめん山椒 *ご提供までに 20 分程頂戴いたします Kyoto Tsuji Farm's <i>Iwashimizu</i> Rice, Steamed in <i>Donabe</i> Pot (G,F) Kyoto Pickle, Dried Baby Sardine It will take 20 minutes to serve.	for 2 2,800
湯葉弥の湯葉と九条ねぎのうどん 京漬物 (G,F) <i>Udon</i> Noodle, <i>Yuba</i> , Kujo Leek, Kyoto Pickle (G,F)	3,800
ヴィーガン醤油ラーメン 麺屋棗鄂の麺 九条ねぎ (VG,G) Vegan Soya Sauce <i>Ramen</i> Noodle, Kujo Leek (VG,G)	5,000
丹波しめじのハヤシライス Hashed Beef and Rice, Tamba <i>Shimeji</i> Mushroom	5,800
雲丹ご飯一膳 (G) A Bowl of Rice with Sea Urchin (G)	10,000
近江牛サーロイン丼 京都の温泉卵 京漬物 (G,E,F) Omi <i>Wagyu</i> Beef Sirloin <i>Sukiyaki</i> Style <i>Donburi</i> Rice Bowl (G,E,F) Soft Boiled Kyoto Egg, Kyoto Pickle	14,000
近江牛サーロインの肉うどん 京都の温泉卵 京漬物 (G,E,F) Omi <i>Wagyu</i> Beef Sirloin <i>Sukiyaki</i> Style <i>Udon</i> Noodle (G,E,F) Soft Boiled Kyoto Egg, Kyoto Pickle	14,000
握り寿司の盛り合わせ 七貫 (G,C,F) *こちらの商品のご提供可能時間は 14 時から 21 時になります *ご提供までに 20 分程頂戴いたします Assorted 7 pieces of <i>Nigiri Sushi</i> (G,C,F) Available between 2pm and 9pm only. It will take 20 minutes to serve.	20,000

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。

アレルギーや特別な食事制限がある場合、詳しい情報を必要とする場合はスタッフまでお知らせください。

サプライヤーと地産食材（魚・肉・乳製品・果物・野菜を含む）の選定は持続可能性への取り組みに基づいております。国産米を使用しています。

All prices are in Japanese Yen and inclusive to a 15% 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.

VG: Vegan - ヴィーガン D: Dairy - 乳製品 N: Nuts - ナッツ G: Gluten - グルテン
C: Crustaceans - 甲殻類 E: Egg - 卵 F: Fish - 魚 PK: Pork - 豚肉

ヴィーガン Vegan

ごはん 1 膳 (VG)	800
A Bowl of Rice (VG)	
フレンチフライ (VG)	1,500
塩 または 長文屋の七味唐辛子 または トリュフ (+1,500)	
季節野菜の中野商店寿酢の自家製ピクルス (VG)	1,500
Homemade Pickle, Seasonal Vegetable, <i>Kotobuki</i> Sweet Vinegar (VG)	
リーフサラダ マッシュドアボカド (VG)	1,700
Vegetable Leaf Salad, Mashed Avocado (VG)	
季節野菜のミネストローネ (VG)	2,800
Seasonal Vegetable Minestrone (VG)	
季節野菜のスティック 白味噌ディップ レモンドレッシング (VG)	3,200
Seasonal Fresh Vegetable Crudité, Kyoto <i>Miso</i> Dip, Lemon Dressing (VG)	
季節野菜のロースト ロメスコソース (VG,N)	3,200
Roasted Seasonal Vegetable, Romesco Sauce (VG,N)	
ヴィーガン醤油ラーメン 麺屋棗鄂の麺 九条ねぎ (VG,G)	5,000
Vegan Soya Sauce <i>Ramen</i> Noodle, Kujo Leek (VG,G)	

デザート DESSERT

アイスクリーム		1,300
Ice Cream		
マダガスカル産バニラ (D,E)	Madagascar Vanilla (D,E)	
オーガニック抹茶 (D,E)	Organic <i>Matcha</i> (D,E)	
プラントベースチョコレート (VG,N)	Plant Based Chocolate (VG,N)	
丹波栗 (D,N,E)	Kyoto Chestnut (D,N,E)	
フォレノワール (D,E)	For�t Noire (D,E)	
ソルベ		1,300
Sorbet		
柚子	Yuzu	
完熟梅 (N)	Ripe <i>Ume</i> Plum (N)	
季節のソルベ	Seasonal Sorbet	
いちご大福 1 個		600
Strawberry Red Bean Rice Cake		
チョコレートの盛り合わせ (D)		2,800
Assorted Chocolates (D)		
ピスタチオとグリオットチェリーのミルフィーユ (D,N,G,E)		2,800
Pistachio and Griotte Cherry Millefeuille (D,N,G,E)		
トリュフハンティング 水尾の柚子 カカオ克蘭ブル (D,N,G,E)		2,800
Truffle Hunting, Kyoto <i>Yuzu</i> , Cacao Crumble (D,N,G,E)		
アマン京都パフェ 宇治抹茶 和三盆 丹波の黒豆 (D,G,E)		2,800
Aman Kyoto Parfait, Uji <i>Matcha</i> , <i>Wasanbon</i> Sugar, Tamba Black Bean (D,G,E)		
アイアシェッケチーズケーキ 季節のコンポート (D,N,G,E)		2,800
Eierschecke Cheesecake, Seasonal Fruit Compote (D,N,G,E)		
ミックスベリー (VG)		3,300
Mixed Berry (VG)		
フルーツ盛り合わせ (VG)		3,600
Assorted Seasonal Fruits (VG)		

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。

アレルギーや特別な食事制限がある場合、詳しい情報を必要とする場合はスタッフまでお知らせください。
サプライヤーと地産食材（魚・肉・乳製品・果物・野菜を含む）の選定は持続可能性への取り組みに基づいております。国産米を使用しています。

All prices are in Japanese Yen and inclusive to a 15% 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.

VG: Vegan - ヴィーガン D: Dairy - 乳製品 N: Nuts - ナッツ G: Gluten - グルテン
C: Crustaceans - 甲殻類 E: Egg - 卵 F: Fish - 魚 PK: Pork - 豚肉

