

The Living Pavilion by Aman
Dinner Menu

ランチとディナーメニュー

午前 11 時から 午後 9 時半までご注文いただけます。

VG - ヴィーガン D - 乳製品 N - ナッツ G - グルテン
C - 甲殻類 E - 卵 F - 魚 PK - 豚肉

前菜

フレンチフライ 塩 または 長文屋の七味唐辛子 または トリュフ (+1,500) (VG)	1,600
季節野菜の中野商店寿酢の自家製ピクルス (VG)	2,200
京漬物の盛り合わせ (G,F)	2,200
恋豆富の冷奴 山葵 九条ねぎ 糸鰹 松野醤油の醤油 (G,F)	2,800
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)	3,500
渥美プレミアムラスサーモン サワークリーム (D,F)	4,800
水上産生ハム“はもんみなかみ”とサラミの盛り合わせ (PK)	4,800
水牛モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ (D)	5,200
チーズの盛り合わせ オーガニックナッツ ドライフルーツ 上賀茂生はちみつ (D,N,G)	5,800
生ハムとサラミ チーズボード (D,N,G,PK)	7,200
香川産瀬戸内キャビア サワークリーム ブリニ (D,G,E)	25g 39,000

サラダ

リーフサラダ マッシュドアボカド (VG)	1,800
グreekサラダ フェタチーズ 万願寺唐辛子 トマト (D)	3,800
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)	3,800
シーザーサラダ ベーコン (D,G,C,E,F,PK)	4,100
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	

ランチとディナーメニュー

午前 11 時から 午後 9 時半までご注文いただけます。

VG - ヴィーガン D - 乳製品 N - ナッツ G - グルテン
C - 甲殻類 E - 卵 F - 魚 PK - 豚肉

スープ

味噌汁 (F)	1,050
本日のスープ (D,G)	3,000
季節野菜のミネストローネ (VG)	3,000

ご飯 京都辻農園の石清水

土鍋ご飯 京漬物 ちりめん山椒 (G,F)	2 名さま	3,300
ご飯 1 膳 (VG)		1,100
おにぎり 梅干し ちりめん山椒 味噌汁 (G,F)		2,500
黒毛和牛丹波しめじのハヤシライス		6,600
雲丹ご飯 1 膳 (G)		12,100
近江牛サーロイン丼 京都の温泉卵 京漬物 (G,E,F)		15,400
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 時からになります。	22,000

麺類

生パスタスパゲッティ トマトソース (D,G)	3,500
生パスタスパゲッティ ジェノベーゼ バジル インゲン (D,N,G)	3,500
湯葉弥の湯葉と九条ねぎのうどん 京漬物 (G,F)	4,200
生パスタタリアテッレ サステナブル和牛ボロネーゼ パルミジャーノレヅジャーノ (D,G)	6,000
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)	15,400

ランチとディナーメニュー

午前 11 時から 午後 9 時半までご注文いただけます。

VG- ヴィーガン D- 乳製品 N- ナッツ G- グルテン
C- 甲殻類 E- 卵 F- 魚 PK- 豚肉

サンドイッチ ハンバーガー フレンチフライ または サラダ

クラブハウスサンドイッチ (D,G,E,PK) 4,900

ブッラータとトマトのブルスケッタ (D,G) 4,900

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) 5,500

黒毛和牛ビーフハンバーガー (D,G) 6,600

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

牛カツサンド (G,D,E) 9,000

黒毛和牛カツ 粒マスタード オリジナルウスターソース

メインディッシュ

季節野菜のロースト ロメスコソース (VG,N) 3,500

焼き魚 2 種 (G,F) 4,800

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) 6,000

黒毛和牛フィレ肉のステーキ 米麴と山葵のソース (G) 150g 22,000

近江牛サーロインのステーキ 米麴と山葵のソース (G) 150g 33,000

ランチとディナーメニュー

午前 11 時から 午後 9 時半までご注文いただけます。

VG- ヴィーガン **D**- 乳製品 **N**- ナッツ **G**- グルテン
C- 甲殻類 **E**- 卵 **F**- 魚 **PK**- 豚肉

デザート

フルーツ大福 1 個	900
チョコレート of 盛り合わせ (D)	3,000
ガトーショコラ 水尾柚子ソース (D,N,G,E)	3,000
アマン京都パフェ (D,G,E)	3,000
宇治抹茶 和三盆 丹波の黒豆 パッションフルーツ	
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)	3,000
ミックスベリー (VG)	3,600
フルーツ盛り合わせ (VG)	4,100

上記日本円での表示価格にはサービス料 25%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。

Lunch and Dinner Menu

Available from 11am to 9.30pm

VG - Vegan **D** - Dairy **N** - Nuts **G** - Gluten
C - Crustaceans **E** - Egg **F** - Fish **PK** - Pork

APPETIZER

French Fries, Salt or Kyoto Seven Spices Pepper or Truffle (+1,500) (VG)	1,600
Homemade Pickle, Seasonal Vegetable, <i>Kotobuki</i> Sweet Vinegar (VG)	2,200
Assorted Kyoto Pickles (G,F)	2,200
Cold Kyoto <i>Tofu</i> , <i>Wasabi</i> , Kujō Leek, Fine Bonito Flake, Matsuno Soya Sauce (G,F)	2,800
Seasonal Fresh Vegetable Crudités, Kyoto <i>Miso</i> Dip, Lemon Dressing (VG)	3,500
Smoked Atsumi Premium Salmon, Sour Cream (D,F)	4,800
Minakami Prosciutto and Salami (PK)	4,800
Caprese, Buffalo Mozzarella Cheese and Tomato (D)	5,200
Assorted Finest Cheese, Organic Nuts, Dried Fruit, Kamigamo Pure Honey (D,N,G)	5,800
Prosciutto, Salami and Cheese Board (D,N,G,PK)	7,200
Kagawa Fresh Caviar, Sour Cream, Blini (D,G,E)	25g 39,000

SALAD

Vegetable Leaf Salad, Mashed Avocado (VG)	1,800
Greek Salad, Feta Cheese, <i>Manganji</i> Pepper, Tomato (D)	3,800
Vegetable Salad, Blue Cheese, Organic Nuts, <i>Yuzu</i> Dressing (D,N)	3,800
Caesar Salad with Bacon (D,G,C,E,F,PK)	4,100
Choice of Grilled Chicken or Grilled Shrimp or Smoked Atsumi Premium Salmon	

All prices are in Japanese Yen and inclusive to a 25% 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.

Lunch and Dinner Menu

Available from 11am to 9.30pm

VG - Vegan **D** - Dairy **N** - Nuts **G** - Gluten
C - Crustaceans **E** - Egg **F** - Fish **PK** - Pork

SOUP

<i>Miso</i> Soup (F)	1,050
Soup of the Day (D,G)	3,000
Seasonal Vegetable Minestrone (VG)	3,000

RICE Kyoto Tsuji Farm's Iwashimizu Rice

Rice Steamed in <i>Donabe</i> Pot, Kyoto Pickle, Dried Baby Sardine (G,F)	For 2	3,300
A Bowl of Rice (VG)		1,100
Rice Ball, <i>Umeboshi</i> , Dried Baby Sardine, <i>Miso</i> Soup (G,F)		2,500
Hashed Beef and Rice, <i>Shimeji</i> Mushroom		6,600
A Bowl of Rice with Sea Urchin (G)		12,100
Omi <i>Wagyu</i> Beef Sirloin <i>Sukiyaki</i> Style <i>Donburi</i> Rice Bowl (G,E,F)		15,400
Soft Boiled Kyoto Egg, Kyoto Pickle		
Assorted 7 pieces of Nigiri Sushi (G,C,F) *Available after 2:00 PM.		22,000

NOODLE

Fresh Spaghetti, Tomato Sauce (D,G)	3,500
Fresh Spaghetti, Genovese, Basil, Green Bean (D,N,G)	3,500
<i>Udon</i> Noodle, <i>Yuba Tofu</i> Skin, Kujo Leek, Kyoto Pickle (G,F)	4,200
Fresh Tagliatelle, Sustainable <i>Wagyu</i> Beef Bolognese Parmigiano-Reggiano (D,G)	6,000
Omi <i>Wagyu</i> Beef Sirloin <i>Sukiyaki</i> Style <i>Udon</i> Noodle (G,E,F)	15,400
Soft Boiled Kyoto Egg, Kyoto Pickle	

All prices are in Japanese Yen and inclusive to a 25% 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.

Lunch and Dinner Menu

Available from 11am to 9.30pm

VG - Vegan **D** - Dairy **N** - Nuts **G** - Gluten
C - Crustaceans **E** - Egg **F** - Fish **PK** - Pork

SANDWICH & HAMBURGER served with French Fries or Salad

Clubhouse Sandwich (D,G,E,PK)	4,900
Burrata and Tomato Bruschetta (D,G)	4,900
Open Sandwich, Smoked Atsumi Premium Salmon and Avocado (G,F)	5,500
<i>Wagyu</i> Beef Hamburger (D,G) Beef Patty, Buns, Cheddar Cheese, Tomato	6,600
* 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.	
Beef Cutlet Sandwich (G,D,E) <i>Wagyu</i> Beef Cutlet, Grain Mustard, Original Worcestershire Sauce	9,000

MAIN DISH

Roasted Seasonal Vegetable, Romesco Sauce (VG,N)	3,500
2 Kinds of Japanese Grilled Fish (G,F)	4,800
Grilled Atsumi Premium Salmon, Dill Sauce (D,E,F)	6,000
<i>Wagyu</i> Beef Fillet Steak, Rice <i>Koji</i> and <i>Wasabi</i> Sauce (G)	150g 22,000
Omi <i>Wagyu</i> Beef Sirloin Steak, Rice <i>Koji</i> and <i>Wasabi</i> Sauce (G)	150g 33,000

All prices are in Japanese Yen and inclusive to a 25% 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.

Lunch and Dinner Menu

Available from 11am to 9.30pm

VG - Vegan **D** - Dairy **N** - Nuts **G** - Gluten
C - Crustaceans **E** - Egg **F** - Fish **PK** - Pork

DESSERT

Fruits <i>Daifuku Mochi</i>	900
Assorted Chocolates (D)	3,000
Gâteau Chocolat, Mizuo <i>Yuzu</i> Sauce (D,N,G,E)	3,000
Aman Kyoto Parfait (D,G,E)	3,000
Uji <i>Matcha</i> , <i>Wasanbon</i> Sugar, Tamba Black Bean, Passionfruit	
Eierschecke Cheesecake, Seasonal Fruit Compote (D,N,G,E)	3,000
Mixed Berry (VG)	3,600
Assorted Seasonal Fruits (VG)	4,100

All prices are in Japanese Yen and inclusive to a 25% 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.