

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.

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) 2,000
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 Crudités, 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)
水牛モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ (D) 4,800
Caprese, Buffalo 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, Organic Nuts, Dried Fruit, Kamigamo Pure Honey (D,N,G)
生ハムとサラミ チーズボード (D,N,G,PK) 6,500
Prosciutto, Salami and Cheese Board (D,N,G,PK)

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

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。
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.

サラダ SALAD

| | |
|---|-------|
| リーフサラダ マッシュドアボカド (VG) Vegetable Leaf Salad, Mashed Avocado (VG) | 1,700 |
| グreekサラダ フェタチーズ 万願寺唐辛子 トマト (D) Greek Salad, Feta Cheese, <i>Manganji</i> Pepper, Tomato (D) | 3,500 |
| 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) Vegetable Salad, Blue Cheese, Organic Nuts, <i>Yuzu</i> Dressing (D,N) | 3,500 |
| シーザーサラダ ベーコン (D,G,C,E,F,PK) 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) Choice of Grilled Chicken or Grilled Shrimp or Smoked Atsumi Premium Salmon | 3,800 |

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) | 3,200 |
| 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) | 3,200 |
| 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 <i>Wagyu</i> Beef Bolognese, Parmigiano Reggiano (D,G) | 5,500 |
| シェフのスペシャルティ スパゲッティ 伊勢志摩産伊勢海老ソース (G,C) Chef's Dish 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) | 4,500 |
| ブッラータとトマトのブルスケッタ (D,G) Burrata and Tomato Bruschetta (D,G) | 4,500 |
| 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 |
| 黒毛和牛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 <i>Wagyu</i> 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) Sautéed Market Fish, <i>Yuzu</i> 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) Sautéed Spinach (D) | 1,500 |

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

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。
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.

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 |
| 伊勢志摩産伊勢海老天ぷら (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 米麴と山葵のソース (G) <i>Wagyu</i> Beef Fillet Steak, Rice <i>Koji</i> and <i>Wasabi</i> Sauce (G) | 150g 20,000 |
| 近江牛サーロインのステーキ 米麴と山葵のソース (G) Omi <i>Wagyu</i> Beef Sirloin Steak, Rice <i>Koji</i> and <i>Wasabi</i> Sauce (G) | 150g 30,000 |

日本食 JAPANESE FOOD

ご飯と麺類 RICE & NOODLE

| | |
|--|-------------|
| ごはん 一膳 (VG) A Bowl of Rice (VG) | 1,000 |
| 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 3,000 |
| 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 麵屋棗鄂の麵 九条ねぎ (VG,G) Vegan Soya Sauce <i>Ramen</i> Noodle, Kujo Leek (VG,G) | 5,500 |
| 丹波しめじのハヤシライス Hashed Beef and Rice, Tamba <i>Shimeji</i> Mushroom | 6,000 |
| 雲丹ご飯一膳 (G) A Bowl of Rice with Sea Urchin (G) | 11,000 |
| 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 |

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

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。
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.

ヴィーガン VEGAN

| | |
|---|-------|
| ごはん 1膳 (VG) A Bowl of Rice (VG) | 1,000 |
| フレンチフライ (VG) 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) | 1,500 |
| 季節野菜の中野商店寿酢の自家製ピクルス (VG) Homemade Pickle, Seasonal Vegetable, <i>Kotobuki</i> Sweet Vinegar (VG) | 2,000 |
| リーフサラダ マッシュドアボカド (VG) Vegetable Leaf Salad, Mashed Avocado (VG) | 1,700 |
| 季節野菜のミネストローネ (VG) Seasonal Vegetable Minestrone (VG) | 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) Seasonal Fresh Vegetable Crudit , Kyoto <i>Miso</i> Dip, Lemon Dressing (VG) | 3,200 |
| 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 |
| ヴィーガン醤油ラーメン 麵屋棗鄂の麵 九条ねぎ (VG,G) Vegan Soya Sauce <i>Ramen</i> Noodle, Kujo Leek (VG,G) | 5,500 |

デザート DESSERT

| | |
|--|---|
| アイスクリーム Ice Cream | 1,500 |
| マダガスカル産バニラ (D,E) オーガニック抹茶 (D,E) プラントベースチョコレート (VG,N) 丹波栗 (D,N,E) | Madagascar Vanilla (D,E) Organic <i>Matcha</i> (D,E) Plant Based Chocolate (VG,N) Kyoto Chestnut (D,N,E) |
| ソルベ Sorbet | 1,500 |
| 柚子 2種のマンゴーと柚子(P) ベリーとライチ (VG) 季節のソルベ | <i>Yuzu</i> 2 kinds of Mangos and <i>Yuzu</i> (P) Berry and Lychee (VG) Seasonal Sorbet |
| いちご大福 1個 Strawberry Red Bean Rice Cake | 700 |
| チョコレートの盛り合わせ (D) Assorted Chocolates (D) | 2,800 |
| 松野醤油の甘酒のフレチーズケーキ 生姜のソルベ (D,E) Kyoto <i>Amazake</i> G teau au Fromage Souffl , Ginger Sorbet (D,E) | 2,800 |
| 京都産和紅茶と滋賀産無農薬苺のイルフロッタント (D,N,G,E) Kyoto Japanese Black Tea and Shiga Strawberry Floating Island (D,N,G,E) | 2,800 |
| アマン京都パフェ 宇治抹茶 和三盆 丹波の黒豆 (D,G,E) Aman Kyoto Parfait, Uji <i>Matcha</i> , <i>Wasanbon</i> Sugar, Tamba Black Bean (D,G,E) | 2,800 |
| アイアッシュェチーズケーキ 季節のコンポート (D,N,G,E) Eierschecke Cheesecake, Seasonal Fruit Compote (D,N,G,E) | 2,800 |
| ミックスベリー (VG) Mixed Berry (VG) | 3,300 |
| フルーツ盛り合わせ (VG) Assorted Seasonal Fruits (VG) | 3,800 |

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

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。
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.