

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)

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.

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

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
生パスタスパゲッティ トマトソース (D,G) Fresh Spaghetti, Tomato Sauce (D,G)	3,200
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) Fresh Spaghetti, Genovese, Basil, Green Bean (D,N,G)	3,200
生パスタタリアテッレ 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 Fresh Tagliatelle, Sustainable <i>Wagyu</i> Beef Bolognese, Parmigiano Reggiano (D,G)	5,500
シェフのスペシャルティ 生パスタスパゲッティ 伊勢志摩産伊勢海老ソース (G,C) Chef's Dish Fresh 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 柚子のヴァンプランソース (D,F) Sauteed Market Fish, <i>Yuzu</i> and White Wine Sauce (D,F)	6,500
ハラルラムとパプリカのバスク煮込み Halal Lamb Stew with Bell Pepper	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

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,D,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,D,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 麺屋棗鄂の麺 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(PK) ベリーとライチ (VG) 季節のソルベ	<i>Yuzu</i> 2 kinds of Mangoes and <i>Yuzu</i> (PK) 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
メロンと抹茶のカタラーナ (VG,N,G) Melon and <i>Matcha</i> Catalana (VG,N,G)	2,800
国産マンゴーと京都クローバー牧場のヨーグルトのコンビネゾン (D,N,G,E) Japanese Mango and Kyoto Yoghurt Combination (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
アイアシェッケチーズケーキ 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.