

The Living Pavilion by Aman

Breakfast Menu

午前7時から午前11時30分までご利用いただけます
Available from 7am to 11.30am (LO 11am)

KYOTO BREAKFAST EXPERIENCE

京箱朝食

Green Tea or Roasted Tea

緑茶 または ほうじ茶

Appetizer

先付け

Kyoto Tsuji Farm's Iwashimizu Rice (VG)

Rice Steamed in *Donabe* Pot or Rice Porridge with Soya Milk

京都辻農園のお米「石清水」

土鍋ご飯 または とうけ屋の豆乳粥

Grilled Fish of the Day (G) or *Wagyu* Beef Sirloin

本日の焼き魚 または 黒毛和牛サーロイン

Simmered Seasonal Vegetable (G)

季節の野菜の炊き合わせ

Obanzai (G)

おばんざい小鉢

Sashimi (G)

お造り

Kyoto *Tsukemono* Pickles (G)

漬物

Miso Soup (G)

味噌汁

Seasonal Fruits (VG)

季節の果物

(VG) Vegan-ヴィーガン (D) Dairy-乳製品 (N) Nuts-ナッツ (G) Gluten-グルテン
(E) Egg-卵 (PK) Pork-豚肉

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.

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。

CLASSIC BREAKFAST SELECTION

クラシック ブレックファースト セレクション

Coffee or Tea

コーヒー または ティー

Fruit Juice or Smoothie (VG)

フルーツジュース または スムージー

Yoghurt with Granola (D,N)

ヨーグルトとグラノーラ

Seasonal Fruits (VG)

フルーツ盛り合わせ

Seasonal Salad (VG)

本日の季節野菜

Bakery Selection (D,G,E)

ブレッドバスケット

Assorted of Jam and Butter (D)

ジャムとバター

1 Choice of Breakfast Classic Dish

メインディッシュを1つお選びいただけます

(VG) Vegan-ヴィーガン (D) Dairy-乳製品 (N) Nuts-ナッツ (G) Gluten-グルテン
(E) Egg-卵 (PK) Pork-豚肉

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.

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。

CHILDREN'S MENU

お子様メニュー

Fruit Juice (VG)
フルーツジュース

Seasonal Fruits (VG)
フルーツ盛り合わせ

Croissant (D,G,E)
クロワッサン

2 Eggs Any Style (D,G,E)
卵料理

or
または

Pancake (D,G,E)
パンケーキ

or
または

Japanese Style
Steamed Rice or Rice Porridge with Soya Milk (VG)
Grilled Fish (G), Obanzai (G)
和食
土鍋ご飯 または 豆乳粥
焼き魚 おばんざい

(VG) Vegan-ヴィーガン (D) Dairy-乳製品 (N) Nuts-ナッツ (G) Gluten-グルテン
(E) Egg-卵 (PK) Pork-豚肉

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.

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。

WELLNESS SHOT 目覚めの一杯

Golden Milk Shot ゴールデンミルク
Ginger, Turmeric, Cinnamon, Pepper, Oat Milk
生姜 ターメリック シナモン 胡椒 オーツミルク

Strawberry Vinegar 苺ヴィネガー

PROBIOTIC プロバイオティクス

Kyoto Amazake 丹山酒造の甘酒

Fermented Wild Grapes and Pomegranate
発酵山ぶどうとザクロ

SIGNATURE JUICE シグネチャージュース

Antioxidant アンチオキシダント
Grapefruit and Beetroot グレープフルーツとビーツ

Immunity イミユニティ
Yuzu and Carrot 柚子と人参

Relaxation リラクセーション
Matcha and Setoka Orange 抹茶とせとか

Vitality バイタリティー
Grape, Apple and Blueberry ぶどうとりんごとブルーベリー

Tanii Farm Fruit Juice 谷井農園のフルーツジュース
Setoka Orange | Apple | Grapefruit
せとか | りんご | グレープフルーツ

SMOOTHIE スムージー

Detox Kyoto Green デトックス京都グリーンスムージー
Kyoto Kale, Cucumber, Apple, Banana
京都ケール 胡瓜 りんご パナナ

Tropical トロピカル
Mango, Pineapple, Yuzu, Soya Milk
マンゴー パイナップル 柚子 豆乳

Protein プロテイン
Oat Milk, Hemp Protein, Almond (N), Banana
オーツミルク ヘンププロテイン アーモンド(N) パナナ

COFFEE & TEA コーヒー・紅茶

Coffee コーヒー
Espresso | Double Espresso | Americano
Café au Lait (D) | Café Latte (D) | Cappuccino (D)
Iced Black Coffee | Iced Café Latte (D) | Iced Cappuccino (D)
エスプレッソ | ダブルエスプレッソ | アメリカン
カフェオレ (D) | カフェラテ (D) | カプチーノ (D)
アイスコーヒー | アイスラテ (D) | アイスカプチーノ (D)

Speciality Coffee スペシャルティコーヒー
Aman Original Blend
アマンオリジナルブレンド
Drip | French Press
ドリップ | フレンチプレス

Tea 紅茶
English Breakfast | Earl Grey | Darjeeling | Ceylon UVA | Assam
Chamomile | Mint | Rooibos | Rosehip
Aman Kyoto Original Black Bean Roasted Tea
Aman Kyoto Original Jasmine Apple Green Tea
イングリッシュブレックファースト | アールグレイ |
ダージリン | ウヴァ | アッサム
カモミール | ミント | ルイボス | ローズヒップ
アマン京都オリジナルジャスミンアップル煎茶
アマン京都オリジナル黒豆ほうじ茶

BREAKFAST

Available from 7am to 11am

ご朝食メニュー

午前7時から午前11時までご注文いただけます。

YOGHURT, CEREAL AND FRUIT

ヨーグルト・シリアル・フルーツ

Yoghurt ヨーグルト
Plain (D) | Greek (D) | Soya (VG)
プレーン (D) | グリーク (D) | 豆乳 (VG)

Cereal シリアル
Cornflakes (VG) | Rice Flour Granola (VG, N) | Muesli (N, G)
Served with Milk: Regular | Non-Fat | Almond (N) | Oat | Soya
コーンフレーク (VG) | 甘酒米粉グラノーラ (VG, N) | ミューズリー (N, G)
サイドミルク：牛乳 | 無脂肪牛乳 | アーモンド (N) | オーツ | 豆乳

Oatmeal オートミール (VG)
Banana, Kamigamo Pure Honey
Made with Water or Milk: Regular | Non-Fat | Almond (N) | Oat | Soya
バナナ 上賀茂生はちみつ
お湯又はミルク：牛乳 | 無脂肪牛乳 | アーモンド (N) | オーツ豆乳

Bircher Muesli バーチャー ミューズリー (D, N, G)
Setoka Orange, Yoghurt, Berries, Almond
せとか ヨーグルト ベリー アーモンド

Fruit Platter フルーツ盛り合わせ (VG)

Mix Berries ミックスベリー (VG)

Fresh Melon メロン (VG)

Fresh Papaya パパイア (VG)

BAKERY ベーカリー

White Toast ホワイトトースト (D, G)

Grains Brown Toast 雑穀ブラウントースト (G)

Sourdough Loaf サワードゥブレッド (G)

Rice Bread Loaf 米粉パン (VG)

Croissant クロワッサン (D, G, E)

Pain Au Chocolat パンオショコラ (D, G, E)

Gluten Free Muffin グルテンフリーマフィン (E)

FRESH & LIGHT フレッシュ・ライトミール

Leaf Salad リーフサラダ (VG)
Mashed Avocado, Yuzu Vinaigrette
マッシュドアボカド ゆずドレッシング

Kyoto Tofu Scrambled 京豆腐のスクランブル (VG)
Kyoto Pepper, Kujo Leek, Tomato, Boiled Vegetable
万願寺唐辛子 九条ねぎ トマト 温野菜

Chia Pudding チアプリン (VG, N)
Almond Milk, Fresh Fruits, Mint
アーモンドミルク フルーツ ミント

Açaí Bowl アサイボール (VG, N)
Seasonal Berries, Papaya, Almond
季節のベリー パパイア アーモンド

TOAST トースト

Avocado アボカド (G, E)
Sourdough, Mashed Avocado, Poached Egg
サワードゥブレッド マッシュアボカド ポーチドエッグ

Burrata and Tomato ブッラータとトマト (D, G)
Sourdough, Fresh Burrata, Tomato Pesto, Cherry Tomato, Basil
サワードゥブレッド ブッラータチーズ トマトペースト
チェリートマト バジル

Local Gouda Cheese and Minakami Prosciutto Sandwich
ゴーダチーズと水上産生ハム“はもんみなかみ”のサンド (D, G, PK)
White Toast, Gouda Cheese, Prosciutto, Arugula
ホワイトトースト ゴーダチーズ 生ハム ルッコラ

SIDES サイドディッシュ

Bacon (PK) | Chicken Sausage | Pork Sausage (PK) | Smoked Salmon |
Hash Brown Potato (G) | Mushroom (VG) | Spinach (D)

ベーコン (PK) | チキンソーセージ | ポークソーセージ (PK) |
スモークサーモン | ハッシュブラウン (G) |
キノコソテー (VG) | 法蓮草 (D)

BREAKFAST CLASSICS クラシックブ렉クファースト

Two Eggs Any Style 卵料理 (D, G, E)
Fried | Poached | Boiled | Scrambled
Roasted Tomato, Hash Brown Potato
目玉焼き | ポーチド | ゆで卵 | スクランブル
ローストトマト ハッシュブラウン

Omelette オムレツ (D, G, E)
(Regular or Egg White) (ホワイトオムレツもできます)
Ham | Cheese | Mushroom | Tomato | Kyoto Pepper |
Spinach | Kujo Leek
ハム | チーズ | マッシュルーム | トマト | 万願寺唐辛子 |
法蓮草 | 九条ねぎ

Eggs Benedict エッグベネディクト (D, G, E, PK)
English Muffin, Poached Egg, Ham, Hollandaise Sauce
イングリッシュマフィン ポーチドエッグ ハム オランダーズソース

Eggs Florentine エッグフロレンティーン (D, G, E)
English Muffin, Poached Egg, Spinach, Hollandaise Sauce
イングリッシュマフィン ポーチドエッグ 法蓮草 オランダーズソース

Eggs Royale エッグロワイヤル (D, G, E)
English Muffin, Poached Egg, Smoked Atsumi Salmon,
Hollandaise Sauce
イングリッシュマフィン ポーチドエッグ スモークサーモン オラン
デーズソース

French Toast フレンチトースト (D, G, E)
Caramelized Banana, Berry Compote, Maple Syrup
バナナのキャラメリゼ ベリーのコンポート メープルシロップ

Pancake パンケーキ (D, G, E)
Seasonal Fresh Fruits, Kamigamo Pure Honey, Whipped Cream
季節のフルーツ 上賀茂生はちみつ ホイップクリーム

Gluten Free Pancake グルテンフリーパンケーキ (D)
Seasonal Fresh Fruits, Kamigamo Pure Honey, Whipped Cream
季節のフルーツ 上賀茂生はちみつ ホイップクリーム

Waffles ワッフル (D, G, E)
Seasonal Berries, Chocolate Sauce, Whipped Cream
季節のベリー チョコレートソース ホイップクリーム

JAPANESE FAVOURITES 和朝食

Rice Steamed in Donabe Pot 土鍋ご飯 (VG)

Kyoto Rice Porridge, Soya Milk 豆乳粥 (VG)

Japanese Grilled Fish 焼き魚 (G)

Japanese Rolled Egg 出汁巻き (E)

Kyoto Tofu 京都北山恋豆腐 (VG)

Kyoto Tsukemono Pickles 京漬物盛り合わせ (G)

Miso Soup 味噌汁 (G)

(VG) Vegan - ヴィーガン (D) Dairy - 乳製品 (N) Nuts - ナッツ (G) Gluten - グルテン (E) Egg - 卵 (PK) Pork - 豚肉

All prices are in Japanese Yen and subject to a 10% service charge and 15% 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 green certified and come from Fairtrade partnerships.

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。
コーヒーは Green Certified を受けておりフェアトレードパートナーシップによるものです。