

The Living Pavilion by Aman
Dinner Menu

OMAKASE

真鰯のマリネ
発酵スイカ 胡瓜
Marinated Horse Mackerel
Fermented Watermelon, Cucumber

雲丹と玉蜀黍のフィユテ
フロマージュブラン
Sea Urchin and Corn Feuilletée
Fromage Blanc

茄子と丹波ミルクのリコッタチーズのラビオリ
上賀茂トマトのコンソメ
Aubergine and Tamba Milk Ricotta Ravioli
Kyoto Tomato Consommé

仔羊の燻製
米粉のガレット
Smoked Lamb
Rice Flour Galette

甘鯛の鱗焼き
万願寺唐辛子のソース
Grilled Tilefish with Scales
Manganji Pepper Sauce

薪で焼いたサステイナブル黒毛和牛
アマン京都ハーブソース 粽
Firewood-Grilled Sustainable Wagyu Beef
Aman Kyoto Herb Sauce, *Chimaki*

カボスのソルベ
Kabosu Sorbet

シャインマスカットのブランマンジェと丹波ワインのジュレ
Shine Muscat Blancmange and Tamba Wine Jelly

アマンオリジナルコーヒー 紅茶 またはハーブティー
Aman Original Coffee, Tea or Herbal Infusion

24,000

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。
アレルギーや食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。
私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材や仕入先の選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。
当店のコーヒーは RA 認証、紅茶は ETP 認証を受けたものを提供しています。
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.
Our coffee is certified by the Rainforest Alliance, and our tea is certified by the Ethical Tea Partnerships.