The Living Pavilion by Aman
Dinner Menu

Land to Table

鰆の昆布締め
カリフラワー　ラヴィゴットソース
Spanish Mackerel Marinated in Kelp
Cauliflower, Ravigotte Sauce

帆立貝のグリル
フロマージュブランと松井酒造の酒粕　唐墨
Grilled Scallop
Fromage Blanc and Kyoto *Sake* Lees, Bottarga

車海老のソテー
サツマイモ
Sauteed Prawn with Sweet Potato

雲丹とフレッシュトマトのスパゲッティー
Sea Urchin and Tomato Spaghetti

クエのポワレ
菊菜　チョリソー
Pan Fried Longtooth Grouper
Chrysanthemum Greens, Chorizo

薪で焼いたサスティナブル黒毛和牛
自家製柚子胡椒　地野菜のロースト
Firewood Grilled Sustainable *Wagyu* Beef
Yuzu Pepper, Roasted Local Vegetable

蜜柑と白ワインのグラニテ
Mandarin Orange and White Wine Granité

ピスタチオとグリオットチェリーのミルフィーユ
Pistachio and Griotte Cherry Millefeuille

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。

All prices are in Japanese Yen and inclusive to a 15% 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 green certified and come from Fairtrade partnerships.