

The Living Pavilion by Aman
Afternoon Tea Menu

睦月 如月
MUTSUKI KISARAGI

- STARTER -

宇治煎茶 昆布出汁
Uji *Sencha* Green Tea, Kelp Broth

松井酒造の酒粕のテリーヌ
Kyoto *Sake* Lees Terrine

- SAVORIES -

丹波黒豆と大徳寺納豆のフムス
長文屋の七味唐辛子のグリッシーニ
Tamba Black Soya Bean and Daitokuji *Natto* Hummus
Kyoto Seven Spices Pepper Grissini

黒毛和牛の焼きタルタル
柚子風味のラビゴットソース
Wagyu Beef Baked Tartare
Yuzu Ravigote Sauce

ズワイガニとすぐき漬のアランチーニ
金時人参のピューレ
Snow Crab and *Suguki* Pickles Arancini
Kyoto Carrot Puree

とうよけ屋の豆乳と松野醤油の白味噌のクロックムッシュ
Kyoto Soya Milk and Kyoto White *Miso* Croque Monsieur

- SWEETS -

ストロベリーとピスタチオクリーム
Strawberry and Pistachio Cream

ヨーグルトと松野醤油の甘酒クリーム
Yoghurt and Kyoto *Amazake* Cream

せとかムース
チョコレート
Setoka Orange Mousse
Chocolate

宇治産オーガニック抹茶のガナッシュ
Uji Organic *Matcha* Green Tea Ganache

- FRESHLY PREPARED -

ホワイトチョコレートと水尾柚子のパルフェ
White Chocolate and Mizuo *Yuzu* Parfait

- SCONES -

プレーンスコーン 宇治煎茶と小豆スコーン
Plain Scone, Uji *Sencha* Green Tea and Red Bean Scone
和紅茶と柑橘ジャム アンチョビバター クロテッドクリーム
Japanese Black Tea and Citrus Jam, Anchovy Butter, Clotted Cream

- SORBET -

完熟梅のソルベ
Ripe Plum Sorbet

- JAPANESE SWEETS -

炭火焼だんご
Dango, Grilled Dumpling
みたらし 味噌だれ あんこ
Soya Sauce Dip, *Miso* Sauce, Red Bean Paste

抹茶 山政小山園 四方の薫
Kyoto Uji *Matcha* Green Tea

- ADDITIONAL OPTION -

アート オブ ストロベリー +6,000
The Art of Strawberry

苺 ピスタチオ 最中
Strawberry, Pistachio, *Monaka* Wafer

おすすめのティー Tea Recommendations

ストロベリークレーム Strawberry Creme

甘いストロベリーの香りをクリーミーなミルクとマッチングさせた
まさに「いちごみるく」をイメージしたブレンドです。
ローズヒップやピンクペッパーを加え
一層華やかなブレンドとなっています。

一保堂いり番茶 *Iribancha* Roasted Tea

茶葉を炒ることによって生まれる焚火のような香りのお茶です。
京都では古くより普段使いのお茶として親しまれています。
身体も温まり、消化吸収を助けてくれるいり番茶は、初めの一杯にぴったりです。

アマン京都オリジナルのティーセレクション Aman Kyoto Original Tea Selection

アマン京都 オリジナル ジャスミンアップル煎茶 Aman Kyoto Original Jasmine Apple Green Tea

山政小山園の一番茶の宇治煎茶「大吉山」をベースに
ジャスミンのホールフラワーをブレンド。煎茶とジャスミンの
やわらかな香りが調和し、まろやかな風味が広がります。

アマン京都オリジナル黒豆ほうじ茶 Aman Kyoto Original Roasted Black Bean Tea

焙煎した黒豆と、山政小山園の最上級ほうじ茶「京ほいろ」をベースにブレンド。
旨みを残しながら軽くローストした上級ほうじ茶と
黒豆ローストの香りが重なるやさしい味わいです。

紅茶

Tea Selection

オーガニック ダージリン

インドの北東部、ダージリン地方シーヨック農園のセカンドフラッシュ。
シャンパーニュにも例えられる香りと味わいをお楽しみください。

Organic Darjeeling

アッサムゴールド

ダージリンの東にある、アッサム地方マンガラム農園。
深いコクとモルティーな重厚感のある紅茶です。
ロイヤルミルクティーにおすすめです。

Assam Gold

イングリッシュブレックファスト

コク深いアッサムの CTC をベースにフレッシュな香りとハリのある味の
ケニア紅茶をブレンド。
スッキリとした、カフェインが少し強めの紅茶です。

English Breakfast

アールグレイ

セイロンのハイグロウンティーのディンブラと南インドのニルギリに
天然由来のベルガモットオイルを贅沢に使ったアールグレイ。

Earl Grey

ウヴァ

セイロンのハイグロウンティーの一つで世界三大銘茶に数えられる。
深みのある水色にメントールのような爽やかな香りが特徴。

Uva

オーガニック マサラチャイ

カルダモン、ジンジャー、シナモンなどのスパイスを有機アッサムに配合。
最高に香り豊かなブレンドでロイヤルミルクティーもおすすめです。

Organic Masala Chai

ローカフェインティー・ハーブティー

Low Caffein Tea, Herbal Infusion

ルイボス

グリーンルイボスを発酵させた南アフリカ原産のハーブティー。
タンニンが少なく、渋みや苦みのない紅茶のような味わい。

Rooibos

カモミール

リラックスハーブの代表格、エジプト産のカモミール。
リンゴのような甘い香り。ティータイムや就寝前にもおすすめです。

Chamomile

ジャスミンパール

有機栽培の中国緑茶をベースに華やかなジャスミンの花で香り付け
しました。パール状に丸まった茶葉が芳醇な香りと共に花開きます。

Jasmine Pearl

ミント

明るい太陽のもとオレゴンとカリフォルニアで収穫された有機スペアミントと
有機ペパーミントのブレンド。食後や気分をすっきりさせたいときにおすすめです。

Mint

レモンメレンゲ

抗酸化作用が特に高い希少なグリーンルイボスに、オレンジピールやバラ
矢車菊をブレンド。まるでレモンメレンゲパイのような
ふんわり軽やかな口当たりと甘くクリーミーな味わいを再現しました。
ほんのり香るレモンの酸味とメレンゲのやさしい甘さが絶妙に調和し
ティータイムを華やかに彩ります。

Lemon Meringue

日本茶・中国茶

Japanese Tea, Chinese Tea

祥玉園の日本茶

創業文政 10 年（1827 年）、宇治茶にこだわり、
日本で 13 人しかいない最高段位“十段”の茶師の手掛ける日本茶

Japanese Tea by *Shogyokuen*

特上煎茶

Special Blended Green Tea

上ほうじ茶

Special Blended Roasted Tea

抹茶ラテ

山政小山園オリジナルの抹茶ラテ

Green Tea Latte

ほうじ茶ラテ

山政小山園オリジナルのほうじ茶ラテ

Roasted Tea Latte

キームンハオヤ

ダージリン、ウヴァと並ぶ世界三大銘茶のひとつキームン。

糖蜜を思わせる甘く芳醇な味わい、程よいスモーキーな香りが特徴です。

Keemun Hao Ya

オーキッドウーロンティー

台湾烏龍茶の名産地として知られる台湾中部の山岳地帯で育てられた烏龍茶。

ユニークなライラックの香りが広がり、新鮮な蘭のお花の後味です。

Orchid Oolong Tea

アマンオリジナルコーヒー

Aman Original Coffee

挽きたてコーヒー

アマンオリジナルブレンドコーヒー

Freshly Brewed Coffee

エスプレッソ

アマンオリジナルエスプレッソ

Espresso

カフェオレ

オリジナルコーヒーとホットミルクの優しい味わい

Café au lait

カフェラテ

エスプレッソにあたたかいミルクを優しくそそいで

Café Latte

カプチーノ

エスプレッソにふんわり泡立てたミルクをのせて

Cappuccino

キャラメルマキアート

キャラメルフレーバーのカフェラテ

Caramel Macchiato

カフェモカ

エスプレッソにミルクとたっぷりチョコレートのクリーム

Café Mocha