

The Living Pavilion by Aman  
Dinner Menu

## Land to Table

鰯の昆布締め  
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

薪で焼いたサステイナブル黒毛和牛  
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

29,000

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.