

ANTIPASTI E INSALATE

前菜とサラダ

INSALATA DI CASTELFRANCO 3,289
Castelfranco salad, apple, gorgonzola, walnuts
カステルフランコと林檎のインサラータ
ゴルゴンゾーラと胡桃

INSALATA DI RUCOLA 3,416
Rocket salad, rainbow tomatoes, buffalo mozzarella DOP
セルパチコとカラフルトマトのインサラータ
水牛モッツアレラ DOP

TORTA SALATA 3,542
Savoury pie, Pecorino Romano, fava bean salad, Hokkaido ricotta dressing
ペコリーノチーズのトルタサラータ
蚕豆のインサラータ 北海道産リコッタチーズのドレッシング

INSALATA DI INDIVIA 3,542
Endive salad, mushroom, truffle dressing
アンディーブのインサラータ
マッシュルームとタルトゥファータ

SAN DANIELE 3,542
24-month aged prosciutto, melon
24 ヶ月熟成サンダニエーレプロシュットとメロン

ASPARAGI E UOVA 3,542
Poached Sagamihara egg, green asparagus, Piave Vecchio Selezione Oro cheese
相模原産有精卵のボーチドエッグ
グリーンアスパラガスとピアーヴェ DOP ヴェッキオオーロ

AFFUMICATO 4,175
Smoked Spanish mackerel, turnip, herb salad
鱈のアフミカート
蕪とハーブのインサラータ

CALAMARETTI 4,428
Hotaruika firefly squid, giant clam, land seaweed, beach silvertop, codfish bottarga
蛍烏賊 蛤 おかひじき 浜防風 鱈のポツタルガ

CAPESANTE 7,590
Sautéed Hokkaido scallop, white asparagus, Kagawa Setouchi caviar
北海道産帆立のソテー
ホワイトアスパラガス
香川県産アマン東京オリジナルキャビア

PASTA, RISOTTI E ZUPPE

パスタ、リゾットとスープ

AGNOLOTTI 2,151 / 3,163
Agnolotti cacio e pepe, black pepper, Pecorino Romano
アニョロツティ カチョ エ ペペ
黒胡椒とペコリーノローマーノ

TAGLIATELLE 2,404 / 3,289
Tagliatelle, Amatriciana sauce, house-made pancetta, spring onions
タリアテッレ
自家製パンチェッタと新玉葱のアマトリチャーナ

SPAGHETTI AL RAGU DI MANZO 2,404 / 3,416
Pastificio Setaro artisanal spaghetti, Hokkaido Tankaku wagyu beef ragout
スパゲッティ
北海道産短角牛のミートソース

RAVIOLI 2,530 / 3,542
Ravioli, quattro formaggi filling, green asparagus, sage
ラビオリ クアットフォルマッジョ
グリーンアスパラガスとセージ

CORZETTI 3,036 / 4,301
Corzetti coin-shaped pasta, bigfin reef squid, nanohana greens, tuna bottarga
コルツェッティ
アオリ烏賊と菜の花 鱈のポツタルガ

RISI E BISI 2,530 / 3,542
Green pea risotto, prosciutto, Parmigiano Reggiano
リゾット グリーンピース
生ハムとバルミジャーノ レッジャーノ

ZUPPA DI FAGIOLI 1,898 / 2,657
Borlotti bean soup, pancetta bacon
ファジョーリのスープ
ボルロツティとパンチェッタ

SECONDI - MAIN

メイン料理

DENTICE 4,933
Sautéed sakura sea bream, cauliflower, sakura shrimp, pink pepper
桜鯛のソテー
カリフラワーと桜海老 ピンクペッパー

GALLINELLA 5,187
Sautéed gurnard fish, nanohana greens, clam, couscous, lemon
ハウボウのソテー
菜の花と浅利 クスクスと檸檬

ONAGADAI 5,693
Sautéed Onagadai ruby snapper, angelica shoot, butterbur bud, fiddlehead, anchovy
尾長鯛のソテー
たらの芽 蔞の茎 こごみ アンチョビ

SCORPENA 6,325
Sautéed rockfish, vignarola spring green vegetable medley
メバルのソテー
旬の野菜のヴィニャローラ

FARAONA 5,060
Roasted Yamanashi guinea fowl breast, spring potato terrine, Alpine leek
山梨県産ホロホロ鶏胸肉のアッロースト
新ジャガイモのテリーヌと行者大蒜

INVOLTINI 5,440
Wagyu beef rolls, spring cabbage, beef consommé
和牛挽肉と春キャベツのインボルティーニ
ビーフコンソメのスツパ

ANATRA 7,337
Roasted Ibaraki Kasumi duck breast, Brussels sprouts, beetroot
茨城県産かすみ鴨胸肉のアッロースト
芽キャベツとビーツ

MANZO ALLA GRIGLIA 18,975
Grilled Mie Matsusaka wagyu sirloin 120g, Shizuoka Kitayama farm organic vegetables, bagnet verde green sauce
三重県産松阪牛サーロイン 120g
静岡県北山農園の有機野菜
パニエツヴェルデ

CONTORNI - SIDES

サイドディッシュ

PATATE 1,898
Roasted baby potatoes, rosemary
ベビーポテトとローズマリーのアッロースト

SPINACI 1,898
Sautéed spinach, pine nut, raisin
法蓮草と松の実 レーズンのソテー

BROCCOLI 1,898
Sautéed broccoli, anchovy
ブロッコリーとアンチョビのソテー

ARROSTO DI VERDURE 2,277
Roasted seasonal vegetables
旬野菜のアッロースト

QUALCOSA DI SPECIALE

香川県産アマン東京オリジナルキャビア

IL NOSTRO CAVIALE 31,625
25 grams of Japanese-produced fresh raw caviar made-to-order with a delicate salt concentration according to the astute requirements of Chef Hiraki exclusively for Aman Tokyo.

総料理長 平木正和監修のもと、
素材本来の味と食感を存分に生かすため低温殺菌をせず、
塩味にもこだわった非加熱生キャビア (25g)