

Prefix Menu

-AMUSE BOUCHE-

蛤 ブロッコリー カリフラワー 新玉ねぎのスープ
*Hamaguri Clam and Broccoli, Cauliflower
Seasonal Onion Soup*

-COLD STARTER-

牡丹海老と春野菜のサラダ
ディルヨーグルト 大原の山野草
*Raw Spot Prawn and Spring Vegetables Salad
Dill Yogurt, Wild Herb*

-HOT STARTER-

上賀茂バジルのタリオリーニ
アオリ烏賊 菜の花 長崎産唐墨
*Tagliolini in Kamigamo Basil Pesto
Bigfin Reef Squid, Canola Blossom, Nagasaki Bottarga*
or
東京モッツアレラのフレンチトースト
うすいエンドウ豆 空豆 カワキタ屋のベーコン
*Tokyo Mozzarella Cheese French Toast
Green Pea, Broad Bean, Kawakita Butcher's Bacon*

-MAIN DISH-

アマン京都 フィッシュ アンド チップス 桜鯛 蕪のピクルス
*Aman Kyoto Fish and Chips
Spring Sea Bream, Pickled Turnip*
or
黒毛和牛ハラミのグリル 山菜 無花果酢のソース 酪佳熟成チーズ
*Grilled Japanese Wagyu Beef Outside Skirt
Mountain Vegetable, Fig Vinegar Sauce, Rakka Cheese*

-DESSERT-

スラウェシ島産カカオのチョコレートガナッシュ
八朔 ジャスミンのアイスクリーム
*Sulawesian Cacao Chocolate Ganache
Hassaku Orange, Jasmine Ice Cream*
or
黒糖と上賀茂苺のパリプレスト
ラベンダー蜂蜜のアイスクリーム
*Muscovado and Kamigamo Strawberry Paris-Brest
Lavender Honey Ice Cream*

-ADDITIONAL MENU-

アマン京都桜餅 *Homemade Sakura Mochi* +633
苺 Art of Strawberry +5,313

10,120

Tasting Menu

冷製フェデリーニ

牡丹海老 新玉ねぎ 香川産フレッシュキャビア
*Cold Fedelini
Raw Spot Prawn, Seasonal Onion, Kagawa Fresh Caviar*

アマン京都フィッシュアンドチップス

桜鯛 蕪のピクルス
*Aman Kyoto Fish and Chips
Spring Sea Bream, Pickled Turnip*

ホワイトアスパラガスと水上産ハモンセラノー

山田農園の卵 山田牧場のゴーダチーズ
*White Asparagus and Minakami Jamon Serano
Yamada Farm Free-Range Egg, Gouda Cheese*

しずお農場 仔羊のロースト

うすいエンドウ豆 山菜 仔羊のジュ
*Roasted Shizuo Farm Lamb Loin
Green Pea, Mountain Vegetable, Lamb Jus*
or

京都和牛フィレ

酒粕 山菜 赤ワインのソース +2,530
*Grilled Kyoto Wagyu Beef Fillet
Sakekasu, Mountain Vegetable, Red Wine Sauce*

ホタルイカと春野菜のリゾピラフ

クラムチャウダー 長崎産唐墨
*Firefly Squid and Spring Vegetable Hot Pot Rice
Clam Chowder, Nagasaki Bottarga*

伏見の生酒と谷井農園のブラッドオレンジ

Fushimi Fresh Sake and Tanii Farm Blood Orange

白胡麻のパナコッタ 山政小山園の抹茶 パッションフルーツ

*White Sesame Panna Cotta
Kyoto Matcha Tea, Passion Fruit*

- ADDITIONAL MENU -

アマン京都桜餅 *Homemade Sakura Mochi* +633
苺 Art of Strawberry +5,313

18,975