

## Bagna Cauda Lunch

賀茂トマトのガスパチョ  
焼き茄子のピューレ 鱧の湯引き  
Kamo Tomato Gazpacho  
Burnt Aubergine Puree, Poached Sea Eel

季節野菜のバーニャカウダ  
Bagna Cauda  
Seasonal Fresh Vegetable

アマン京都フィッシュアンドチップス 冬瓜のピクルス 青柚子  
Aman Kyoto Fish and Chips, Pickled White Gourd, Green Yuzu

or

丹波高原豚 炭火焼  
鷹峯唐辛子 茗荷のコンディマン 大原産赤紫蘇のソース  
Chargrilled Kyoto Pork  
Myoga and Kyoto Pepper Condiment, Red Shiso Sauce

鮎の炭火焼と万願寺唐辛子のリゾピラフ  
蓼のスープ 長崎産唐墨  
Chargrilled Ayu Sweet Fish and Kyoto Pepper Hot Pot Rice  
Tade Soup, Nagasaki Bottarga

上賀茂とうもろこしのティラミス  
Fresh Corn Tiramisu

- ADDITIONAL MENU -  
生カヌレ Canelé with Fresh Cream +650  
庭パフェ Zen Garden +5,300

オリジナル オーガニックコーヒー 紅茶 またはハーブティー  
Freshly Brewed Original Organic Coffee, Tea or Herbal Infusion

12,500

## Bagna Cauda Dinner

とうもろこしのバヴァロアとコンソメのジュレ  
Cold Corn Flan and Consommé Jelly

季節野菜のバーニャカウダ  
Bagna Cauda  
Seasonal Fresh Vegetable

雲丹と上賀茂ズッキーニのタリオリーニ  
Sea Urchin Tagliolini, Kamigamo Courgette

アマン京都フィッシュアンドチップス 冬瓜のピクルス 青柚子  
Aman Kyoto Fish and Chips, Pickled White Gourd, Green Yuzu

京都和牛フィレ  
季節の地野菜 酒粕 実山椒と赤ワインのソース  
Grilled Kyoto Wagyu Beef Fillet  
Seasonal Local Produce, Sakekasu, Sansho Peppercorn Red Wine Sauce

宮崎産マンゴーのプリン  
山田牧場のミルク 黒糖のタピオカ 実山椒  
Miyazaki Mango Pudding  
Yamada Farm's Milk, Muscovado Tapioca, Sansho Peppercorn

- ADDITIONAL MENU -  
生カヌレ Canelé with Fresh Cream +650  
本日の国産チーズ Finest Domestic Cheese +2,500  
庭パフェ Zen Garden +5,300

オリジナル オーガニックコーヒー 紅茶 またはハーブティー  
Freshly Brewed Original Organic Coffee, Tea or Herbal Infusion

23,000