

Prix Fixe Menu

AMUSE BOUCHE

帆立貝 舞茸 キノコのヴルーテ
Scallop, *Maitake* Mushroom, Cream of Mushroom

COLD STARTER

黒枝豆のタルト
水上ハモンセラノ サワークリーム
Edamame Bean Tartlet
Minakami Jamon Serano, Sour Cream

HOT STARTER

タリアテッレ
七谷鴨のラグー 九条葱
Tagliatelle
Nanatani Duck Ragout, Kujo Leek

or

牛蒡のガレット
鰻 アンディーブ
Burdock Galette
Eel, Chicory

or

鱧と松茸のタリオリーニ
Tagliolini
Sea Eel and *Matsutake* Mushroom
+3,000

MAIN DISH

アマン京都フィッシュアンドチップス
小蕪のピクルス 柚子
Aman Kyoto Fish and Chips
Pickled Turnip, *Yuzu*

or

サステイナブル和牛ランプ 炭火焼
オーガニックナッツ 丹波しめじ
Chargrilled Sustainable *Wagyu* Beef Rump
Organic Nut, Tamba *Shimeji* Mushroom

DESSERT

無花果 ヘーゼルナッツ 和三盆
Fig, Hazelnut, *Wasanbon* Sugar

or

葡萄のクラフティ
上賀茂生はちみつ
Grape Clafoutis
Kamigamo Pure Honey

- ADDITIONAL MENU -

アマン京都 モンブラン +4,500
丹波栗 宇治抹茶 丹波の黒豆
Aman Kyoto Mont Blanc
Tamba Chestnut, Uji *Matcha* Green Tea, Tamba Black Bean

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

10,000

Lunch Seasonal Recommended

帆立貝 舞茸 キノコのヴルーテ
Scallop, *Maitake* Mushroom, Cream of Mushroom

黒枝豆のタルト
水上ハモンセラノー サワークリーム
Edamame Bean Tartlet
Minakami Jamon Serano, Sour Cream

アマン京都 フィッシュ アンド チップス
小蕪のピクルス 柚子
Aman Kyoto Fish and Chips
Pickled Turnip, *Yuzu*

タリアテッレ
七谷鴨のラゲー 九条葱
Tagliatelle
Nanatani Duck Ragout, Kujo Leek

サステイナブル和牛ランプ 炭火焼
オーガニックナッツ 丹波しめじ
Chargrilled Sustainable *Wagyu* Beef Rump
Organic Nut, Tamba *Shimeji* Mushroom

葡萄 フロマーージュブラン ローズマリー
Grape, Fromage Blanc, Rosemary

無花果 ヘーゼルナッツ 和三盆
Fig, Hazelnut, *Wasanbon* Sugar

- ADDITIONAL MENU -

アマン京都 モンブラン +4,500
丹波栗 宇治抹茶 丹波の黒豆
Aman Kyoto Mont Blanc
Tamba Chestnut, Uji *Matcha* Green Tea, Tamba Black Bean

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

14,000

Tasting Menu

アミューズブーシュ
Amuse Bouche

帆立貝 焼き茄子
香川産フレッシュキャビア 弓削牧場のカイエフレ
Scallop, Aubergine
Kagawa Fresh Caviar, Yuge Farm's Fresh Curd

甘鯛
百合根 酒粕と甘酒
Tilefish
Lily Bulb, *Sakekasu* and Sweet Sake

七谷鴨
サルミソース 京都産無花果
Nanatani Duck
Salmis Sauce, Kyoto Fig

or

京都和牛フィレ
オーガニックナッツ 丹波しめじ
Grilled Kyoto *Wagyu* Beef Fillet
Organic Nut, Tamba *Shimeji* Mushroom
+3,000

鱧と松茸のソウピラフ
Sea Eel and *Matsutake* Mushroom Hot Pot Rice

葡萄 フロマーージュブラン ローズマリー
Grape, Fromage Blanc, Rosemary

南山城産和紅茶
洋梨 国産レモン
Kyoto Black Tea
Pear, Domestic Lemon

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

18,000