

ANTIPASTI & INSALATE

前菜とサラダ

CASTELFRANCO & FICHI 3,300
Castelfranco leaf chicory salad,
fig, gorgonzola, walnuts
カステルフランコと無花果のインサラータ
ゴルゴンゾーラと胡桃

INSALATA DI RUCOLA 3,450
Yamanashi rocket leaf & rainbow tomato salad,
buffalo mozzarella DOP
山梨県産契約農園のルッコラとカラフルトマトのインサラータ
水牛モッツアレラ DOP

INDIVIA 3,550
Endive salad,
sliced mushrooms,
tartufata black truffle sauce
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 3,550
San Daniele prosciutto,
baby leaves, melon
サンダニエーレプロシュットとメロン

VITELLO TONNATO 3,650
Chilled sliced veal, tuna sauce,
Yamanashi rocket leaf & herb salad,
black olives, capers
ヴィテットンナート
山梨県産契約農園のルッコラとハーブのインサラータ
黒オリーブとケッパー

CARANGO SCOTTATO 4,150
Seared Shima-aji striped jack,
Sazae turban shell, basil,
Kagabuto cucumber, edamame soybeans
縞鯔のスコッタート
サザエ バジル 加賀太胡瓜 枝豆

CRUDO DI TONNO 4,900
Ise Maguro Chu-toro tuna raw fish crudo,
eggplant caponata condiment
伊勢まぐろ中トロのクルード カボナータ

PASTA FRESCA & ARTIGIANALE

RISOTTI, ZUPPE DI STAGIONE

パスタ、リゾットとスープ

small / main

AGNOLOTTI 2,310 / 3,300
Agnolotti cacio & pepe,
black pepper, Pecorino Romano cheese
アニョロッティ カチョエ ペペ
黒胡椒とペコリーノロマーノ

TAGLIATELLE 2,520 / 3,600
Hokkaido organic flour tagliatelle,
Hokkaido Tankaku wagyu beef ragù
北海道産オーガニック小麦のタリアテッレ
北海道産短角牛のミートソース

RAVIOLI 3,640 / 5,200
Ravioli carbonara,
smoked Japanese Unagi freshwater eel,
black pepper & Pecorino Romano cheese
ラヴィオリ カルボナーラ
国産鰻のアフミカート 黒胡椒とペコリーノロマーノ

TAGLIOLINI VERDI 2,800 / 4,000
Parsley tagliolini, Ayu sweetfish confit,
Gunma Yamako-Kinoko farm mushrooms
タリオリーニ ヴェルディ
鮎のコンフィと群馬県やまこきのこ園産茸
イタリアンパセリ

SPAGHETTINI FREDDI 2,870 / 4,100
Chilled spaghetti, Ise Maguro tuna, paprika, tomato
冷製スパゲッティーニ
伊勢まぐろ パプリカとトマト

RISOTTO ALL'ARRABBIATA 2,520 / 3,600
Spicy arrabbiata risotto,
shrimp, tomato
リゾット
海老とトマトのアラビアータ

ZUPPA DI FAGIOLI 1,960 / 2,800
Borlotti bean soup,
pancetta bacon, rosemary, black pepper
ファジョーリのスープ
ボルロッチェとパンチェッタ

SECONDI - MAIN

メイン料理

PESCE ISAKI IN PADELLA 4,300
Sautéed Isaki grunt fish,
myoga ginger, salted lemon,
anchovy, fennel
伊佐木のソテー
茗荷と塩レモン アンチョビとフェネル

FRITTO DI MURENA GIAPPONESE 6,000
Hyogo Hamo pike eel fritter,
baby romaine lettuce, balsamic vinegar
兵庫県産鱧のフリット
ミノロメインレタスとバルサミコ

CERNIA & COZZE 6,800
Sautéed Kijihata grouper,
makomo wild rice stem, umibudo sea grapes,
herb-crusted mussels, saffron
キジハタのソテー
真菰筍と海葡萄
ムール貝の香草パン粉焼き サフラン

MAIALE 4,500
Hokkaido Dorobuta
free-range pork shoulder, Provolone cheese,
housemade pancetta bacon,
eggplant, tomato
北海道十勝産どろぶた肩ロースのグリリアータ
プロヴォローネと自家製パンチェッタ
ナスとトマト

FARAONA RUSPANTE 6,200
Roasted Yamanashi Nakamura farm
guinea fowl,
young corn in husks
山梨県中村農場産ホロホロ鶏のアッロースト
葉付きヤングコーン

LOMBATA DI MANZO AKAUSHI 20,500
Kumamoto Akaushi wagyu sirloin,
stuffed zucchini flowers
熊本県産あか牛サーロイン (120g)
花ズッキーニのリビエノ

CONTORNI - SIDES

サイドディッシュ

PATATE 1,900
Roasted baby potatoes, rosemary
ベビーポテトとローズマリーのアッロースト

FUNGHI TRIFOLATI 1,900
Japanese mushroom medley
国産茸のトリフォラーティ

BROCCOLI 1,900
Sautéed broccoli, anchovy
ブロッコリーとアンチョビのソテー

ARROSTO DI VERDURE 2,300
Roasted seasonal vegetables
旬野菜のアッロースト

QUALCOSA DI SPECIALE –

SIGNATURE CAVIAR

香川県産アマン東京オリジナルキャビア

IL NOSTRO CAVIALE 36,500
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)