

In Room Dining All Day Menu

午前11時から午後10時までご利用いただけます
Available from 11.00am to 10.00pm

日本円での表示価格には、サービス料25%と消費税10%が含まれております。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 25% service charge and 10% consumption tax.

オールデイメニュー

午前 11 時から 午後 10 時までご注文いただけます

- V - ベジタリアンメニュー
- GF - グルテンフリーメニュー

前菜

V, GF	季節野菜の自家製ピクルス	1,800
V	フレンチフライ 塩 または 長文屋の七味唐辛子	1,800
V, GF	季節野菜のスティック 白味噌ディップ	2,100
V	紫竹庵の冷奴 山葵 九条ねぎ 糸鯉 松野醤油	2,500
GF	渥美プレミアムラスサーモン サワークリーム	4,300
,GF	水上産ハモンセラーノとサラミの盛り合わせ	4,300
V	チーズの盛り合わせ オーガニックナッツ ドライフルーツ 上賀茂生はちみつ	6,000
	香川産瀬戸内キャビア 15g サワークリーム プリニ	30,000

スープ、サラダ

V	本日のスープ	3,100
V, GF	季節野菜のミネストローネ	3,100
V, GF	上賀茂野菜のリーフサラダ	2,000
V, GF	上賀茂野菜のサラダ ブルーチーズ オーガニックナッツ 柚子ドレッシング	4,100
	シーザーサラダ チキン または 渥美プレミアムラスサーモン 京都の温泉卵 ベーコン	4,300
V, GF	季節のフルーツと水上ハモンセラーノ	4,700

オールデイメニュー

午前 11 時から 午後 10 時までご注文いただけます

- V - ベジタリアンメニュー
- GF - グルテンフリーメニュー

ご飯 京都辻農園の石清水

土鍋ご飯 京漬物 ちりめん山椒 2 名さま 3,000

追加オプション

味噌汁	1,200
なめ茸	1,200
焼き魚 2 種	3,500
いくら塩漬け	5,000

おにぎり 梅干し ちりめん山椒 味噌汁 2,500

V 季節野菜のカレーライス しば漬け 5,700

黒毛和牛丹波しめじのハヤシライス しば漬け 8,500

GF 帆立貝と桜海老のリゾピラフ 空豆 2 名さま 8,500

麺類

V タリオリーニ トマトソース クロデットクリーム オレンジピール、 3,000

V パンネ 丹波大納言小豆と茸のラゲーソース 3,000

タリアテッレ ボロネーゼ パルミジャーノレッジャーノ 6,800

湯葉弥の湯葉と九条ねぎのうどん 京漬物 4,300

オールデイメニュー

午前 11 時から 午後 10 時までご注文いただけます

- V - ベジタリアンメニュー
GF - グルテンフリーメニュー

サンドウィッチ ハンバーガー フレンチフライ または サラダ

クラブハウスサンドイッチ	5,600
渥美プレミアムラスサーモンといくらのオープンサンド	6,000
アマン京都ビーフハンバーガー ビーフパティ バンズ チェダーチーズ トマト 味噌オニオン 追加トッピング	6,200
京都卵の目玉焼き	1,100
ベーコン	1,650
ビーフパティ	2,000

メインコース

	渥美プレミアムラスサーモンのソテー ロメスコソース	6,200
GF	煮込みハンバーグ 季節野菜 デミグラスソース	6,200
	黒毛和牛フィレ肉のグリル 大徳寺納豆 西陣林孝太郎の黒酢ソース	150g 25,000
GF	瀬戸内産鮑ステーキ	30,000

オールデイメニュー

午前 11 時から 午後 10 時までご注文いただけます

- V - ベジタリアンメニュー
- GF - グルテンフリーメニュー

デザート

V	アマン京都フレンチトースト バナナのキャラメリゼ ベリーのコンポート	3,000
V	パンケーキ 季節のフルーツ 上賀茂産生はちみつ	3,000
V	アマン京都パフェ 宇治抹茶 和三盆 丹波の黒豆 パッションフルーツ	3,000
	アイアシェツケチーズケーキ 季節のコンポート	3,000
V, GF	フルーツ盛り合わせ	3,900

All Day Menu

Available from 11.00am to 10.00pm

- V - Vegetarian Choice
GF - Gluten Free Choice

APPETIZER

V, GF	Homemade Pickle	1,800
V	French Fries, Salt or Kyoto Seven Spices Pepper	1,800
V, GF	Seasonal Fresh Vegetable Crudit�, Kyoto <i>Miso</i> Dip	2,100
V	Cold Kyoto <i>Tofu</i> , <i>Wasabi</i> , Kujo Leek, Fine Bonito Flakes, Matsuno Soy Sauce	2,500
GF	Smoked Atsumi Premium Salmon, Sour Cream	4,300
GF	Minakami Jamon Serrano and Salami	4,300
V	Assorted Finest Cheese, Organic Nut, Dried Fruit Kamigamo Pure Honey	6,000
	Kagawa Fresh Caviar, Sour Cream, Blini	30,000

SOUP & SALAD

V	Soup of the Day	3,100
V, GF	Seasonal Vegetable Minestrone	3,100
V, GF	Kamigamo Vegetable Leaf Salad	2,000
V, GF	Kamigamo Vegetable Salad Blue Cheese, Organic Nut, <i>Yuzu</i> Dressing	4,100
	Caesar Salad, with a Choice of Chicken or Smoked Atsumi Salmon Soft Boiled Kyoto Egg, Bacon	4,300
GF	Seasonal Fruit and Minakami Jamon Serano Salad	4,700

All Day Menu

Available from 11.00am to 10.00pm

- V - Vegetarian Choice
GF - Gluten Free Choice

RICE Kyoto Tuji Farm's Iwashimizu Rice

Steamed in Hot Pot, Kyoto Pickle, Dried Baby Sardine For 2 3,000

Additional Option

<i>Miso Soup</i>	1,200
<i>Nametake</i> Mushrooms in Soy Sauce	1,200
2 Kinds of Grilled Fish	3,500
<i>Ikura</i> Salmon Roe	5,000

Rice Ball, *Umeboshi*, Dried Baby Sardine, *Miso* Soup 2,500

V Seasonal Vegetable Japanese Curry Rice, Kyoto Pickle 5,700

Hashed Beef and Rice, *Shimeji* Mushroom, Kyoto Pickle 8,500

GF Scallop and *Sakura* Shrimp Hot Pot Rice, Fava Bean For 2 8,500

NOODLE

V Tagliolini, Tomato Sauce, Claudette Cream, Orange Peel 3,000

V Penne, Tamba *Dainagon* Azuki Bean and Mushroom Ragout Sauce 3,000

Tagliatelle, Beef Bolognese Parmigiano-Reggiano 6,800

Udon Noodle, *Yuba Tofu* Skin, Kujo Leek, Kyoto Pickle 4,300

All Day Menu

Available from 11.00am to 10.00pm

- V - Vegetarian Choice
GF - Gluten Free Choice

SANDWICH served with French Fries or Salad

Clubhouse Sandwich	5,600
Open Sandwich, Smoked Atsumi Premium Salmon and <i>Ikura</i> Salmon Roe	6,000
Aman Kyoto Beef Hamburger Beef Patty, Buns, Cheddar Cheese, Tomato, <i>Miso</i> Onion	6,200

Additional Topping

Kyoto Egg	1,100
Kyoto Bacon	1,650
Beef Patty	2,000

MAIN COURSE

	Sauteed Atsumi Premium Salmon, Romesco Sauce	6,200
GF	Braised Hamburger Steak, Seasonal Vegetable, Demi-Grace Sauce	6,200
	Grilled <i>Wagyu</i> Beef Fillet, Daitokuji <i>Natto</i> , Black Vinegar Sauce	150g 25,000
GF	Pan Seared Setouchi Abalone	30,000

All Day Menu

Available from 11.00am to 10.00pm

V - Vegetarian Choice

GF - Gluten Free Choice

DESSERT

V	Aman Kyoto French Toast Caramelized Banana, Berry Compote	3,000
V	Pancake Seasonal Fresh Fruit, Kamigamo Pure Honey	3,000
V	Aman Kyoto Parfait Uji <i>Matcha</i> , <i>Wasanbon</i> Sugar, Tamba Black Bean, Passionfruit	3,000
	Eierschecke Cheesecake, Seasonal Fruit Compote	3,000
V, GF	Assorted Fresh Fruits	3,900