

ANTIPASTI & INSALATE

前菜とサラダ

CASTELFRANCO & MELE (GF) 4,100 Castelfranco lettuce salad, apple, gorgonzola dressing, walnuts カステルフランコと林檎のインサラータ ゴルゴンゾーラと胡桃	
RUCOLA & MOZZARELLA (GF/NF) 4,100 Yamanashi rocket salad, rainbow tomatoes, buffalo mozzarella D.O.P. 山梨県産契約農園のルッコラと カラフルトマト 水牛モッツアレラ D.O.P.	
INDIVIA (GF/DF/NF) 4,000 Endive chicory salad, Yamagata Funagata mushrooms, tartufata anchovy black truffle sauce アンディーブのインサラータ 山形県産舟形マッシュルームとタルトゥファータ	
PROSCIUTTO DI GUNMA & MELONE (GF/DF/NF) 4,400 Gunma prosciutto artisan ham, baby leaves, melon 群馬県産生ハムプロシュットとメロン	
BATTUTA DI MANZO DI IWATE 5,200 Iwate Tankaku wagyu beef tartare, Yamagata Funagata mushrooms, Aomori black garlic, Parmigiano Reggiano 岩手県産短角牛のバットウータ 山形県産舟形マッシュルーム 青森県産黒ニンニクとパルミジャーノレッジャーノ	
CRUDO DI TONNO DI ISE 8,600 Ise Maguro tuna crudo, fennel, Manganji pepper, `Tiger tail` green chilli, yuzu, caviar 伊勢まぐろ中トロのクルードフェネル 真菰茸と万願寺唐辛子 虎の尾唐辛子と柚子 アマンキャビア	
GRONGO FRITTO 5,400 Tokushima pike conger fritter, tomato, orange, basil, endive 徳島県産鱧のフリット トマト オレンジ バジル アンディーブ	

PASTA, ZUPPE

パスタとスープ

	small / main
AGNOLOTTI CACIO & PEPE (NF) 2,660 / 3,800 Cheese-stuffed agnolotti dumplings, black pepper, Pecorino Romano cheese アニョロッチェカチョエ ペペ 黒胡椒とペコリーノローメノ	
SPAGHETTI CON RICCI DI MARE (NF) 5,600 / 8,000 Pastificio Setaro artisanal spaghetti, sea urchin, Mie tuna bottarga roe スパゲッティ 雲丹と三重県産マグロのカラスミ	
GNOCCHI 2,800 / 4,000 Nagasaki Goto potato gnocchi, gorgonzola, hazelnuts, 10 year aged balsamic vinegar 五島ごと芋のニョッキ ゴルゴンゾーラ ヘーゼルナッツ 10年熟成バルサミコ酢	
BIGOLI 3,080 / 4,400 House-made thick spaghetti, Mebaru Japanese seaperch, tomato, olives, capers 自家製ビーゴリ メバル 海の幸とトマト オリーブ ケッパー	
ZUPPA DI FAGIOLI BORLOTTI (GF/NF) 2,380 / 3,400 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

MACCARELLO REALE 5,600 Sautéed Sawara mackerel, Ama-ebi shrimps, Nagaimo long yam, kale, Chiba peanut pesto sauce 鱈のソテー 甘海老 長芋とケール 千葉県産落花生のオリジナルペースト	
PESCE SCIABOLA 7,800 Sautéed Tachiuo beltfish, sea scallop, Kanesaka lotus root, anchovy, pine nuts 太刀魚のソテー 帆立 金坂蓮魂 アンチョビ 松の実	
ORATA AMADAI CROCCANTE 8,600 Crunchy Ishikawa Amadai tilefish uroko-yaki, red snow crab, turnip orzotto barley rice 石川県能登の甘鯛の鱈焼き 紅ズワイガニとカブのオルゾット	
TAGLIATA DI POLLO RUSPANTE 5,500 Yamanashi Nakamura farm rooster, Yamagata Maitake mushroom soup, Italian parsley oil 山梨県中村農場産甲斐路軍鶏のタリアート 山形県産とび色舞茸のズッパ イタリアンパセリのオイル	
AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHI 7,600 Grass-fed lamb rack, pistachio crust, Castelmagno cheese, Kinjiso purple spinach, Hokkaido `Inca no Mezame` aged potatoes グラスフェッドラムラックとピスタチオのクロスタ カステルマーニョ 金時草と北海道産熟成インカのめざめ	
MANZO IBUSUKI 22,500 Kagoshima Ibusuki wagyu sirloin, porcini mushroom pudding, Parmigiano Reggiano 鹿児島県産指宿牛サーロインのタリアート (120g) ボルチーニ茸のフラン パルミジャーノレッジャーノ	

CONTORNI - SIDES

サイドディッシュ

PATATE (GF/DF/NF) 2,400 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 (GF/DF/NF) 2,400 Sautéed Japanese mushrooms 国産茸のトリフォラーティ	
BROCCOLI (GF/DF/NF) 2,400 Sautéed broccoli, anchovy ブロッコリーとアンチョビのソテー	
VERDURE ARROSTO (GF/DF/NF) 2,700 Roasted seasonal vegetables 旬野菜のアッロースト	
CAVIALE SETOUCHI (NF) 39,900 SELEZIONE AMAN TOKYO 25 grams of Japanese produced raw caviar made-to-order with a delicate salt concentration according to the astute requirements of Chef Hiraki exclusively for Aman Tokyo. 香川県産アマン東京オリジナルキャビア 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)	
AMAN & VOLZHENKA CAVIAR OSCIETRA 50 grams (NF) 130,000 アマン ヴォルゼンカ キャビア オシエトラ (50g)	
AMAN & VOLZHENKA CAVIAR OSCIETRA 125 grams (NF) 278,000 アマン ヴォルゼンカ キャビア オシエトラ (125g)	

(GF) Gluten free, (DF) Dairy free, (NF) Nut free
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれております。