

The Living Pavilion by Aman  
Dinner Menu

## Land to Table

鱈の昆布締め  
京菊菜ソース 黄柚子大根  
Marinated Spanish Mackerel  
Kyoto Chrysanthemum Sauce, Yuzu and Daikon Radish

京都美山産鹿肉のパテ・ド・カンパーニュ  
奈良漬けサワークリーム  
Kyoto Venison Pate de Campagne  
White Melon Pickled Mixed With Sour Cream

雲子のムニエル  
牛蒡 黒トリュフ 西陣林孝太郎の黒酢  
Meuniere Soft Roe  
Burdock, Black Truffle, Kyoto Black Vinegar Sauce

鮮魚のポシェ  
大葉のタップナード 柑橘  
Poached Market Fish, Perilla Tapenade, Citrus

鳥取県わかさ 29 工房 猪ロースの炭火焼き  
ルッコラ

Charcoal Grilled Wild Boar Loin  
Rocket Leaf

or

黒毛和牛フィレ肉のロースト  
塩麴と鷹峯辛味大根

Roasted Wagyu Beef Fillet  
Salted Molt Rice and Kyoto Spicy Radish  
+4,000

ズワイガニと雲丹のリゾピラフ  
Snow Crab and Sea Urchin Rice Pilaf

洋梨のソルベとライム  
Pear Sorbet and Lime

フォレノワール 長文屋の山椒  
Forêt Noire, Sansho Pepper

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

24,000

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。/ 国産米を使用しています。  
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax./ Using Japanese rice.