

The Living Pavilion by Aman
Lunch Menu

Recommended Menu

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

ズワイガニのレムラード
香川産瀬戸内キャビア レッドビーツ
Snow Crab Remoulade
Kagawa Fresh Caviar, Red Beets

帆立貝 赤蕪
Scallop, Kyoto Red Turnip

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

洋梨のソルベとライム
Pear Sorbet and Lime

上賀茂バジルと苺のデクリネゾン
Kyoto Basil and Strawberry Variation

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

15,000

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。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

Tasting Menu

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

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

18,000

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.