In Room Dining
Lunch and Dinner Menu

午前11時から午後9時30分までご利用いただけます
Available from 11am to 9.30pm

ランチとディナーメニュー

午前 11 時 から 午後 9 時半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	季節野菜の中野商店寿酢の自家製ピクルス		1,600
V, GF	フレンチフライ　塩　または　長文屋の七味唐辛子		1,600
V, GF	季節野菜のスティック　白味噌ディップ		3,500
GF	渥美プレミアムラスサーモン　サワークリーム		4,800
GF	水上産ハモンセラーノとサラミの盛り合わせ		4,800
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		5,800
	香川産瀬戸内キャビア　サワークリーム　ブリニ	15g	23,000

サラダ

V, GF	上賀茂野菜のリーフサラダ		1,800
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		3,800
	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		4,100
GF	季節のフルーツと水上産ハモンセラーノサラダ		4,400

スープ

	味噌汁		1,050
V	本日のスープ		3,000
V, GF	季節野菜のミネストローネ		3,000

上記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。

ランチとディナーメニュー

午前 11 時 から 午後 9 時半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	1,050
V	海苔の佃煮	1,050
	焼き魚 2 種	4,800
	いくら塩漬け	4,900

	ご飯　1 膳	800
	おにぎり　梅干し　ちりめん山椒　味噌汁	2,500
GF	スペイン風雑炊“カルドソ”　甘鯛　賀茂トマト　ウスイエンドウ	6,200
	黒毛和牛丹波しめじのハヤシライス　しば漬け	6,300
	三河一色産の鰻丼　京漬物	8,800

麺類

V	タリオリーニ　トマトソース	3,300
V	ペンネ　丹波大納言小豆と茸のラグーソース	3,300
	湯葉弥の湯葉と九条ねぎのうどん　京漬物	4,200
	タリアテッレ　ボロネーゼ　パルミジャーノレッジャーノ	5,500
	近江牛の肉うどん　温泉卵　京漬物	11,500

上記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。

ランチとディナーメニュー

午前 11 時 から 午後 9 時半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

サンドイッチ　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	4,400
	渥美プレミアムラスサーモンとアボカドのオープンサンド	5,500
	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	6,000

追加トッピング

京都卵の目玉焼き	1,050
ベーコン	1,050
ビーフパティ	2,100

メインコース

V, GF	季節野菜のボイル　塩　エクストラバージンオリーブオイル		4,500
V, GF	季節野菜のロースト　チミチュリソース		4,500
	焼き魚 2 種		4,800
GF	煮込みハンバーグ　季節野菜　デミグラスソース		6,000
GF	渥美プレミアムラスサーモンのソテー　ディルソース		6,000
GF	京都産黒毛和牛フィレ肉のロースト　松井酒造の酒粕　赤ワインソース	150g	22,000
GF	瀬戸内産鮑ステーキ		30,000

上記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。

Lunch and Dinner Menu

Available from 11am to 9.30pm

V - Vegetarian Choice
GF - Gluten Free Choice

SHARED PLATE

V, GF	Homemade Pickle, Seasonal Vegetable, *Kotobuki* Sweet Vinegar		1,600
V, GF	French Fries, Salt or Kyoto Seven Spices Pepper		1,600
V, GF	Seasonal Fresh Vegetable Crudité, Kyoto *Miso* Dip		3,500
GF	Smoked Atsumi Premium Salmon, Sour Cream		4,800
GF	Minakami Jamon Serrano and Salami		4,800
V	Assorted Finest Cheese, Organic Nut, Dried Fruit, Kamigamo Pure Honey		5,800
	Kagawa Fresh Caviar, Sour Cream, Blini	15g	23,000

SALAD

V, GF	Kamigamo Vegetable Leaf Salad		1,800
V, GF	Kamigamo Vegetable Salad Blue Cheese, Organic Nut, *Yuzu* Dressing		3,800
	Caesar Salad, with a Choice of Chicken or Smoked Atsumi Salmon Soft Boiled Kyoto Egg, Bacon		4,100
GF	Seasonal Fruit and Minakami Jamon Serano Salad		4,400

SOUP

	Miso Soup		1,050
V	Soup of the Day		3,000
V, GF	Seasonal Vegetable Minestrone		3,000

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 25% service charge and 10% consumption tax.

Lunch and Dinner Menu

Available from 11am to 9.30pm

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

	Miso Soup	1,050
V	Soy Sauce Stew Seaweed	1,050
	2 Kinds of Japanese Grilled Fish	4,800
	Ikura Salmon Roe	4,900

	Bowl of Rice	800
	Rice Ball, *Umeboshi*, Dried Baby Sardine, *Miso* Soup	2,500
GF	"Caldoso" Spanish Porridge, Tilefish, Kyoto Tomotoes, Green peas	6,200
	Hashed Beef and Rice, *Shimeji* Mushroom, Kyoto Pickle	6,300
	Japanese Eel *Donburi* Rice Bowl, Kyoto Pickle	8,800

NOODLE

V	Tagliolini, Tomato Sauce	3,300
V	Penne, Tamba *Dainagon Azuki* Bean and Mushroom Ragout Sauce	3,300
	Udon Noodle, *Yuba Tofu* Skin, Kujo Leek, Kyoto Pickle	4,200
	Tagliatelle, Beef Bolognese Parmigiano-Reggiano	5,500
	Omi *Wagyu* Beef *Udon* Noodle, Poached Egg, Kyoto Pickle	11,500

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 25% service charge and 10% consumption tax.

Lunch and Dinner Menu

Available from 11am to 9.30pm

V - Vegetarian Choice
GF - Gluten Free Choice

SANDWICH & HAMBURGER served with French Fries or Salad

Clubhouse Sandwich	4,400
Open Sandwich, Smoked Atsumi Premium Salmon and Avocado	5,500
Aman Kyoto Beef Hamburger Beef Patty, Buns, Cheddar Cheese, Tomato, *Miso* Onion	6,000

Additional Topping

Kyoto Egg	1,050
Kyoto Bacon	1,050
Beef Patty	2,100

MAIN COURSE

V, GF	Boiled Seasonal Vegetable, Salt, Extra Virgin Olive Oil		4,500
V, GF	Roasted Seasonal Vegetable, Chimichurri Sauce		4,500
	2 Kinds of Japanese Grilled Fish		4,800
GF	Braised Hamburger Steak, Seasonal Vegetable, Demi-Grace Sauce		6,000
GF	Sauteed Atsumi Premium Salmon, Dill Sauce		6,000
GF	Roasted Kyoto *Wagyu* Beef Fillet, Kyoto Brewer's Sake Lees, Red Wine Sauce	150g	22,000
GF	Pan Seared Setouchi Abalone		30,000

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 25% service charge and 10% consumption tax.

Lunch and Dinner Menu

Available from 11am to 9.30pm

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 *Matcha*, *Wasanbon* Sugar, Tamba Black Bean, Passionfruit	3,000
	Eierschecke Cheesecake, Seasonal Fruit Compote	3,000
V, GF	Assorted Seasonal Fruits	3,900

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 25% service charge and 10% consumption tax.