

The Living Pavilion by Aman
Afternoon Tea Menu

睦月 如月
MUTSUKI KISARAGI

- APERITIF -

聖護院蕪のスープ
Shogoin Turnip Soup

- SAVORIES -

牡丹海老の生春巻き
花菜 京芹
Botan Shrimp Spring Roll
Hanana Flower, Kyoto Parsley

唐墨と聖護院大根のキッシュ
Dried Mullet Roe and Shogoin Radish Quiche

鯖街道
鯖のマリネ すぐき漬け飯 水尾柚子ジュレシート
Mackerel *Sushi*
Marinated Mackerel, *Suguki* Pickled Rice, Mizuo Yuzu Jelly Sheet

自家製フォカッチャ
京都産法蓮草 水上産生ハム“はもんみなかみ”
Homemade Focaccia
Kyoto Spinach, Minakami Prosciutto

- SWEETS -

寒牡丹
Winter Peony

せとかムース
Setoka Orange Mousse

宇治産オーガニック抹茶のフラン
Kyoto Uji *Matcha* Flan

松野醤油の甘酒ムース
Kyoto Sweet *Sake* Mousse

ストロベリーミルフィーユ
Strawberry Millefeuille

原了郭の黒七味とガナッシュショコラ
Kyoto Black Seven Spices Pepper and Chocolate Ganache

- FRESHLY PREPARED -

ホワイトチョコレートと水尾柚子のパルフェ
White Chocolate and Mizuo Yuzu Parfait

- SCONE -

プレーンスコーン 金時人参スコーン
Plain Scone, *Kintoki* Carrot Scone
美山牛乳ジャム アンチョビバター クロテッドクリーム
Miyama Milk Jam, Anchovy Butter, Clotted Cream

- SORBET -

蜜柑のソルベ
Mandarin Orange Sorbet

- JAPANESE SWEETS -

炭火焼だんご
Grilled *Dango* Dumpling
みたらし 味噌だれ あんこ
Soya Sauce Dip, *Miso* Sauce, Red Bean Paste

抹茶 山政小山園 四方の薫
Kyoto Uji *Matcha* Green Tea

- ADDITIONAL OPTION -

春のいちごパフェ +5,500

いちご 美山牛乳 最中

Strawberry Parfait
The Art of Strawberry

Strawberry, Miyama Milk, *Monaka* Wafer

アマン京都オリジナルのティー Aman Kyoto Original Tea Selection

アマン京都 オリジナル ジャスミンアップル煎茶 Aman Kyoto Original Jasmine Apple Green Tea

山政小山園の一番茶の宇治煎茶「大吉山」をベースに、ジャスミンのホールフラワーをブレンド。煎茶とジャスミンのやわらかな香りが調和し、まろやかな風味が広がります。

アマン京都 オリジナル 黒豆ほうじ茶 Aman Kyoto Original Roasted Black Bean Tea

焙煎した黒豆と、山政小山園の最上級ほうじ茶「京ほいろ」をベースにブレンド。旨みを残しながら軽くローストした上級ほうじ茶と黒豆ローストの香りが重なるやさしい味わいです。

季節のティー Seasonal Tea Selection

ストロベリークレーム Strawberry Creme

甘いストロベリーの香りをクリーミーなミルクとマッチングさせたまさに「いちごみるく」をイメージしたブレンドです。
ローズヒップやピンクペッパーを加え、冬にぴったりなブレンドをお楽しみいただけます。

オレンジショコラ和紅茶 Orange Chocolate Japanese Tea

少しビターなカカオの風味と後から広がるオレンジのハーモニー、国産紅茶を使用した贅沢なブレンドです。
程よいコクと深みのある味わいをお楽しみいただけます。

紅茶

Tea Selection

オーガニック ダージリン

インドの北東部、ダージリン地方シーヨック農園のセカンドフラッシュ。シャンパーニュにも例えられる香りと味わいをお楽しみください。

Organic Darjeeling

アッサムゴールド

ダージリンの東にある、アッサム地方マンガラム農園。

深いコクとモルティーな重厚感のある紅茶です。

ロイヤルミルクティーにおすすめです。

Assam Gold

イングリッシュブレックファスト

コク深いアッサムの CTC をベースにフレッシュな香りとハリのある味のケニア紅茶をブレンド。

スッキリとした、カフェインが少し強めの紅茶です。

English Breakfast

アールグレイ

セイロンのハイグロウンティーのディンブラと南インドのニルギリに天然由来のベルガモットオイルを贅沢に使ったアールグレイ。

Earl Grey

ウヴァ

セイロンのハイグロウンティーの一つで世界三大銘茶に数えられる。

深みのある水色にメントールのような爽やかな香りが特徴。

Uva

オーガニック マサラチャイ

カルダモン、ジンジャー、シナモンなどのスパイスを有機アッサムに配合。

最高に香り豊かなブレンドでロイヤルミルクティーもおすすめです。

Organic Masala Chai

ローカフェインティー・ハーブティー

Low Caffein Tea, Herbal Infusion

ルイボス

グリーンルイボスを発酵させた南アフリカ原産のハーブティー。
タンニンが少なく、渋みや苦みのない紅茶のような味わい。

Rooibos

カモミール

リラックスハーブの代表格、エジプト産のカモミール。
リンゴのような甘い香り。ティータイムや就寝前にもおすすめです。

Chamomile

ミント

心身ともにリラックスさせる鎮静効果や、消化器系にも効果があるといわれる
万能のハーブ。特にすっきりしたい気分の時にどうぞ。

Mint

レモンメレンゲ

特に抗酸化作用の高いグリーンルイボスにオレンジピールやバラ、矢車菊を
ブレンド。レモンメレンゲパイの舌触りと味わいを再現しました。

Lemon Meringue

ジャスミンパール

有機栽培の中国緑茶をベースに華やかなジャスミンの花で香り付け
しました。パール状に丸まった茶葉が芳醇な香りと共に花開きます。

Jasmine Pearl

日本茶・中国茶

Japanese Tea, Chinese Tea

一保堂いり番茶

茶葉を炒ることによって生まれる焚火のような香りのお茶です。

京都では古くより普段使いのお茶として親しまれています。

身体も温まり、消化吸収を助けてくれるいり番茶は、初めの一杯にぴったりです。

Iribancha Roasted Tea

祥玉園の日本茶

創業文政10年（1827年）、宇治茶にこだわり、

日本で13人しかいない最高段位“十段”の茶師の手掛ける日本茶

Japanese Tea by *Shogyokuen*

特上煎茶

Special Blended Green Tea

上ほうじ茶

Special Blended Roasted Tea

抹茶ラテ

山政小山園オリジナルの抹茶ラテ

Green Tea Latte

ほうじ茶ラテ

山政小山園オリジナルのほうじ茶ラテ

Roasted Tea Latte

キームンハオヤ

ダーズリン、ウヴァと並ぶ世界三大銘茶のひとつキームン。

糖蜜を思わせる甘く芳醇な味わい、程よいスモーキーな香りが特徴です。

Keemun Hao Ya

オーキッドウーロンティー

台湾烏龍茶の名産地として知られる台湾中部の山岳地帯で育てられた烏龍茶。

ユニークなライラックの香りが広がり、新鮮な蘭のお花の後味です。

Orchid Oolong Tea

アマン京都オリジナルオーガニックコーヒー

Aman Kyoto Original Organic Coffee

挽きたてコーヒー

アマン京都オリジナルブレンドコーヒー

Freshly Brewed Coffee

エスプレッソ

アマン京都オリジナルエスプレッソ

Espresso

カフェオレ

オリジナルコーヒーとホットミルクの優しい味わい

Café au lait

カフェラテ

エスプレッソにあたたかいミルクを優しくそそいで

Café Latte

カプチーノ

エスプレッソにふんわり泡立てたミルクをのせて

Cappuccino

キャラメルマキアート

キャラメルフレーバーのカフェラテ

Caramel Macchiato

カフェモカ

エスプレッソにミルクとたっぷりチョコレートのクリーム

Café Mocha