DA CONDIVIDERE – SHARING PLATES
シェア料理（2 名様より）

BAGNA CÀUDA (D)
Bagna Càuda Warm Dips, Seasonal Raw Vegetable Crudites
バーニャカウダ

CROSTA DI PANE VEGANA (G,N,VG)
Vegan Savoury Pie, Beetroot, Porcini, Balsamic Vinegar, Dill
(20 minute-preparation)
クロスタ ディ パーネ　ビーツとポルチーニ茸 バルサミコ ディル

ACQUA PAZZA
Catch of the Day poached in Herb Broth
アクアパッツァ 本日の鮮魚

FRITTO MISTO (D,G)
Deep-fried Seafood Delicacies & Autumn Vegetable Assortment
魚介と秋野菜のフリットミスト

MAIALE KIBIMARU
Grilled Bone-in Okinawa Kibimaru Pork Loin
沖縄県産骨付きキビまる豚ロースのグリリアータ

COTOLETTA ALLA MILANESE (D,G)
Breaded Veal Cutlet, Cherry Tomatoes
コトレッタ アッラ ミラネーゼ ケッカソース

BISTECCA ALLA FIORENTINA
Kuroge Wagyu T-Bone Steak (1 Kg)
黒毛和牛のビステッカ アッラ フィオレンティーナ (1 Kg)

CAVIALE SETOUCHI AMAN TOKYO (D,G)
25 grams of Japanese Caviar produced exclusively for Aman Tokyo
香川県産アマン東京オリジナルキャビア (25g)

CONTORNI

PATATE (VG)
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 (VG)
Sautéed Japanese Mushrooms
国産茸のトリフォラーティ

BROCCOLI
Sautéed Broccoli, Anchovy
ブロッコリーとアンチョビのソテー

VERDURE ARROSTO (VG)
Roasted Organic Vegetables
旬の有機野菜のアッロースト

INSALATE & ANTIPASTI

CASTELFRANCO (D,N)
Castelfranco Lettuce, Shine Muscat Grapes, Gorgonzola, Walnuts
カステルフランコとシャインマスカットのインサラータ　ゴルゴンゾーラと胡桃

RUCOLA (D)
Yamanashi Rocket Salad, House-cured Wagyu Beef Ham, Parmigiano
山梨県産契約農園のルッコラ
自家製和牛ブレザオラとパルミジャーノ レッジャーノ

BURRATA & POMODORO (D)
Burrata, Tomato, Basil
ブッラータチーズとトマト バジリコ

INDIVIA
Endive Chicory Salad, Mushrooms, Honey Black Truffle Sauce
アンディーブのインサラータ　マッシュルームとタルトゥファータ

PROSCIUTTO
Gunma Prosciutto Artisan Ham, Baby Leaves, Melon
群馬県産プロシュットクルードとメロン

MELANZANE (N,VG)
Marinated Autumn Eggplant & Tomatoes, Almonds, Capers, Basil
秋茄子とトマトのマリナート　アーモンド ケッパー　バジル

SOPPRESSATA DI GRONGO
Hokkaido Conger Eel Fish Sausage, Ishikawa Lotus Root,
Yamanashi Herb Salad, Balsamic Vinegar
北海道産穴子と石川県産川端れんこんのソップレッサータ
山梨県契約農家のハーブのインサラータ　バルサミコ

CAPESANTE (D)
Sea-Scallop Carpaccio, Goat Cheese, Endive Salad,
Yukou Citrus, Aman Tokyo Signature Caviar
帆立のカルパッチョ　カプリーノ　エンダイブのインサラータ
徳島県産柚香　香川県産アマン東京オリジナルキャビア

PESCE SPADA
Marinated Striped Marlin,
Shizuoka Kitayama Farm Organic Vegetables, Pink Pepper
真カジキのマリナート
静岡県北山農園の有機野菜のコンポジツィオーネ　ピンクペッパー

SFORMATINO DI PARMIGIANO (D,G)
Parmigiano Reggiano Savoury Flan, Ibaraki Kasama Chestnut Cream,
Porcini Mushroom, Dill
パルミジャーノ レジャーノのスフォルマート
茨城県産笠間栗のクレーマ　ポルチーニ茸とディル

(D) Dairy　(G) Gluten　(N) Nuts　(VG) Vegan

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.
アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。
Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability
私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材や仕入先の選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

PRIMI

LINGUINE (G)
Linguine, Lobster, Fennel
リングイネ　オマール海老　フェンネル

RICCI DI MARE (D,G)
Pastificio Setaro Artisanal Spaghetti,
Sea Uchin, Mie Tuna Bottarga
スパゲッティ
雲丹と三重県産鮪のボッタルガ

CARBONARA (D,G)
Pastificio Setaro Artisanal Spaghetti, Okinawa Kibimaru Pork,
House-cured Guanciale Cheek Bacon, Sagamihara Egg
スパゲッティ カルボナーラ
沖縄県産キビまる豚の自家製グアンチャーレ　相模原産平飼い有精卵

MEZZI RIGATONI (D,G)
Mezzi Rigatoni, Hokkaido Tankaku Wagyu Beef Ragù
メッツィリガトーニ 北海道産短角牛のボロネーゼ

GNOCCHI DI ZUCCA CON FINFERLI (D,G)
Gnocchi, Ikka Pumpkin, Hokkaido Ricotta,
Sage, Chanterelle Mushrooms, Taleggio
ニョッキ
Ikka南瓜と北海道産リコッタ　セージ　フィンフェルリ　タレッジョ

AGNOLOTTI (D,G)
Hand-folded Pasta Pillows, Black Pepper, Pecorino Romano
アニョロッティ カチョ エ ペペ　黒胡椒とペコリーノロマーノ

TAGLIOLINI (G)
Tagliolini, Hokkaido Snow Crab, Wild Rocket Leaves, Tomato
タリオリーニ
北海道産大ズワイガニ セルバチコ トマト

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA (D)
Risotto, Tokushima Cuttlefish, Squid Ink, Fennel, Clear Tomato Veil,
Housemade Salted Lemon, White Polenta Cornmeal
リゾット　徳島県産墨イカとフェンネル
澄んだトマトのヴェールと広島県産自家製塩レモン　焦がし白ポレンタ

FETTUCCINE (D,G)
Fettuccine, Okinawa Golden Agu Pork Bacon,
Gunma Yamako-Kinoko Mushrooms
フェットチーネ
沖縄県産金アグーの自家製パンチェッタと群馬県産やまこきのこ

ZUPPA DI FAGIOLI (D)
Borlotti Bean Soup, Pancetta Bacon, Rosemary, Parmigiano
ファジョーリのズッパ　ボルロッティとパンチェッタ

SECONDI

AMADAI
Crunchy Kochi Amadai Tilefish Uroko-yaki,
Porcini, Taro, Dill
高知県産白甘鯛の鱗焼き
ポルチーニ茸　里芋　ディル

CERNIA
Steamed Omon Grouper,
Hokkaido Surf Clam, Seasonal Vegetable Ragù
オオモンハタのヴァポーレ
北海道産北寄貝　季節野菜のラグー

PESCE SPADA ALLA LIVORNESE
Swordfish, Savoury Tomato Sauce,
Kagoshima Kuruma Prawn
メカジキのリヴォルネーゼ
鹿児島県産車海老

MAIALE NERO DI KAGOSHIMA
Grilled Kirishima Mountains` Black Pork Loin,
Treviso Red Chicory, Figs, Vincotto Grape Reduction
鹿児島県産霧島高原純粋黒豚ロースのグリリアータ
ラディッキオ　無花果　ヴィンコット

AGNELLO ZELANDESE (D,G,N)
Roasted New Zealand Spring Lamb Chops,
Chiba Peanut Crust,
Hiroshima Organic Salted Lemon, Autumn Eggplant
ニュージーランド産スプリングラムラックのアッロースト
千葉県産落花生のクロスタ
広島県産有機の塩レモン　秋茄子

POLLO KANMURI DI OITA (D)
Sautéed Oita Kanmuri Jidori Chicken Thigh,
Turnip, Polenta Cornmeal, Salsa Peverada Black Pepper Sauce
大分県産冠地どりもも肉のソテー
蕪　ポレンタ　サルサ ペヴェラーダ

MANZO AKAUSHI (D)
Akaushi Wagyu Sirloin,
Taiko Burdock Root, Bagnet Verde Green Sauce, Blackcurrant
熊本県産あか牛サーロインのグリリアータ
佐賀県産太閤ごぼう バニェット ヴェルデ カシス

(D) Dairy　(G) Gluten　(N) Nuts　(VG) Vegan

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.
アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。
Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability
私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材や仕入先の選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。