

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 off Goto's Seas poached in Herb Broth
アクアパッツァ 本日の五島列島の鮮魚

FRITTO MISTO (D,G)

Deep-fried Summer Vegetables & Seafood Delicacies Assortment
魚介と夏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 アツラ 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 アツラ 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, Figs, Gorgonzola Dressing, Walnuts
カステルフランコと無花果のインサラータ 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 & PEPERONATA (D)

Burrata Cheese, Stewed Bell Peppers
ブッラータチーズとペペロナータ

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

MELANZANE (N,VG)

Marinated Eggplants & Tomatoes, Almonds, Capers, Basil
茄子とトマトのマリナート アーモンド ケッパー バジル

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

VITELLO TONNATO (D)

Cold Poached Veal, Tuna Sauce, Yamanashi Herb Salad, Capers
ヴィテットトンナート 山梨県契約農園ハーブのインサラータ ケッパー

KAMPACHI (D,N)

Tokushima Amberjack, String Beans, Kita-Akari Potatoes,
Pine nuts, Genovese
徳島県産勘八 隠元とキタアカリのインサラータ 松の実 ペストジェノベーゼ

GRANCHIO (N)

Hokkaido Hairy Crab, Kagabuto Cucumber, Pistachio, Lemon
北海道産毛ガニ 加賀太胡瓜 ピスタチオ 檸檬

TARTARA DI ROMBO (D,N)

Hokkaido Flounder Tartare, Crunchy Hazelnut, Caviar
北海道産平目のタルタル 山梨県契約農園ハーブのインサラータ
ヘーゼルナッツのクロッカント 香川県産アマン東京オリジナルキャビア

(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, Zucchini
リングイネ オマール海老 ズッキーニ

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ポットアルガ

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

PAPPARDELLE (D,G)

Pappardelle Pasta Ribbons, Hokkaido Tankaku Wagyu Beef Ragù
パッパルデッレ 北海道産短角牛のボロネーゼ

AGNOLOTTI (D,G)

Cheese-stuffed Dumplings, Black Pepper, Pecorino Romano
アニョロットティカチョエ ペペ 黒胡椒とペコリーノロマーノ

TAGLIATELLE (D,G)

Tagliatelle Pasta Ribbons, Octopus Ragù, Olives, Oregano, Celery
タリアテッレ 真蛸のラグー オリーブ オレガノ セロリ

RAVIOLI (D,G)

Ravioli Stuffed Pasta, Burrata, Hokkaido Herring,
Fennel, Lemon, Mie Tuna Bottarga
ラヴィオリ ブッラータ 北海道産鯵
フェンネル 檸檬 三重県産鮪のポットアルガ

SPAGHETTINI FREDDI (D,G,N)

Cold Spaghettoni, Kagoshima Kuruma-ebi Prawns,
Zucchini, Tomato, Genovese
冷製スパゲティーニ
鹿児島県産車海老 ズッキーニ トマト ペストジェノベーゼ

CAVATELLI (G)

Cavatelli Pasta Shells, House-made 'Nduja Pork Sausage Ragù,
Red Onion, Paprika, Tomato
カヴァテッリ 自家製ンドゥイヤとサルシッチャのラグー 赤玉葱 パプリカ トマト

ZUPPA DI FAGIOLI (D)

Borlotti Bean Soup, Pancetta Bacon, Rosemary, Parmigiano
ファジヨールのズッパ ボルロッチェとパンチェッタ

SECONDI

AMADAI

Crunchy Kochi Tilefish Uroko-yaki,
Kuruma-Ebi Prawn filling, Puttanesca Sauce
高知県産白甘鯛の鱗焼き 花ズッキーニ
鹿児島県産車海老のリピエノ サルサ ブッタネスカ

ONAGADAI (D)

Sautéed Longtail Snapper,
Hiroshima Organic Sunfruit Orange,
Fennel, Tsubugai Sea Snail
尾長鯛のソテー
広島県産有機のサンフルーツとフェンネル つぶ貝

ISAKI (D,G)

Herb-crusted Isaki Japanese Grunt Fish, Mussels,
Aomori Garlic, Anchovy, Tomato, Malabar Spinach
徳島県産伊佐木とムール貝の香草パン粉焼き
青森県産大蒜 アンチョビ トマト つるむらさき

TAGLIATA DI MAIALE & CAPONATA

Yamagata Yukibuta Pork Loin Sliced Steak,
Eggplant Stew,
Marsala Wine Sauce
やまがた雪豚ロースのタリアータ
カポナータ サルサ アル マルサラ

ANATRA

Roasted Kasumi Duck,
Manganji Pepper, Okinawan Spinach, Timur Pepper
茨城県産かすみ鴨のアッロースト
万願寺唐辛子と金時草 ティムルペッパー

MANZO AKAUSHI (D)

Akaushi Wagyu Sirloin (120g),
Eggplants & Corn
熊本県産あか牛サーロインのグリリアータ
茄子とトウモロコシ

(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。