

The Living Pavilion by Aman Dinner Menu

Land to Table

鰹の炙り

レッドビーツ 黒ゴマソース
Seared Bonito
Red Beet, Black Sesame Sauce

車海老のコンフィ

フヌイユとピスタチオ
Japanese Tiger Prawn Confit
Fennel, Pistachio

鰻パイ

胡瓜 ルッコラ
Japanese Eel Pie
Cucumber, Arugula

甘鯛の鱗焼き

スープ・ド・ポワソン 万願寺唐辛子オイル
Grilled Tilefish, *Uroko-Yaki* Style
Fish Soup, Manganji Red Pepper Oil

鳥取産夏鹿ロース肉のポワレ
無花果ソース ジャガイモ ラルド
Sauteed Tottori Venison loin
Fig Sauce, Potato, Lardo

or

京都和牛フィレ肉
季節野菜 アマン京都の山椒ソース
Kyoto *Wagyu* Beef Fillet
Seasonal Vegetable, Aman Kyoto *Sansho* Pepper Sauce
+4,000

鮎と上賀茂ズッキーニのリゾピラフ 唐墨
Ayu Sweetfish and Zucchini Hot Pot Rice, Bottarga

西瓜

ココナッツジェラート ラベンダーフォーム
Watermelon
Coconut Gelato, Lavender Foam

弓削牧場フロマージュフレ

葡萄 酢橘 青林檎ソルベ
Yuge Farm Fromage Frais
Grape, *Sudachi* Citrus, Green Apple Sorbet

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

24,000

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.