

The Living Pavilion by Aman Lunch Menu

Recommended Menu

鰹の炙り

レッドビーツ 黒ゴマソース

Sear'd Bonito

Red Beet, Black Sesame Sauce

鱧のエスカベッシュ

枝豆と松野醤油の白味噌 オクラ

Conger Eel Escabeche

Edamame Bean and White Miso, Okra

冷製カペリーニ

雲丹と賀茂トマト 芽ネギ

Cold Capellini

Sea Urchin and Kamo Tomato, Green Onion Sprouts

太刀魚のポワレ

鷹峯唐辛子と荳胡麻 玉蜀黍

Pan-Fried Beltfish

Takagamine Pepper and Wild Sesame, Corn

京のもち豚ロースのグリル

パプリカのレチョソース レタス 上賀茂バジルオイル

Grilled Kyoto Pork Loin

Bell Pepper Leccó Sauce, Lettuce, Kamigamo Basil Oil

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

桃と祥玉園の煎茶のデクリネゾン

Peach and Green Tea Sweets Plate

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

15,000

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。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

Tasting Menu

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

太刀魚のポワレ

鷹峯唐辛子と荳胡麻 玉蜀黍

Pan-Fried Beltfish

Takagamine Pepper and Wild Sesame, Corn

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ソウパフ 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

18,000

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.