

The Living Pavilion by Aman
Dinner Menu

Land to Table

青魚の酢
大原産赤紫蘇ジュレ 長芋
Pickled Blue Fish
Ohara Red *Shiso* Jelly, Chinese Yam

甘海老のマリネ
洋梨 根セロリ
Marinated Raw Alaskan Pink Shrimp
Pear, Celery Root

京赤地鶏の炭火焼き
国産リードヴォー 南瓜
Charcoal Grilled Kyoto Chicken
Japanese Sweetbread, Pumpkin

甘鯛のフリット
高糖度トマト 万願寺甘とう 胡瓜
Fried Tilefish
Fruit Tomato, Manganji *Amatou* Pepper, Cucumber

七谷鴨胸肉のロースト
茸 青胡椒
Roasted Kyoto Duck Breast
Mushroom, Green Pepper

or

京都和牛フィレ肉
菊花 アンディーブ
Kyoto *Wagyu* Beef Fillet
Edible Flower, Endive
+4,000

鰻と九条葱のリゾピラフ
Japanese Eel and Kyoto Leek Rice Pilaf

金木犀のジュレ
ヨーグルトソルベ
Fragrant Olive Jelly
Yoghurt Sorbet

無花果のブリュレ
古代米 キャラメルアイス
Fig Brulee
Ancient Rice, Caramel Ice Cream

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.