

The Living Pavilion by Aman
Lunch Menu

Recommended Menu

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

タリアテッレ
近江牛スネ肉 赤玉葱 京壬生菜
Tagliatelle
Omi *Wagyu* Beef Shank, Red Onion, Kyoto *Mibuna* Greens

鮮魚のポシェ
発酵蓮根ソース 京芹
Poached Seasonal Fish
Fermented Lotus Root Sauce, Kyoto Parsley

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

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

タルトショコラ
柿 ほうじ茶アイス
Chocolate Tart
Persimmon, Roasted Tea 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

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

青魚の酢べ
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

鮮魚のポシェ
発酵蓮根ソース 京芹
Poached Seasonal Fish
Fermented Lotus Root Sauce, Kyoto Parsley

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 アンディープ
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

金木屋のジュレ
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

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.