

The Living Pavilion by Aman
Dinner Menu

Land to Table

甘海老のマリネ
長芋の冷製ドフィノワ
Marinated Sweet Shrimp
Cold Chinese Yam Dauphinois

とようけ屋山本の豆乳カプレーゼ
賀茂トマト バジルオイル
Soy Milk Caprese
Kyoto Tomato, Basil Oil

そば粉のガレット
七谷鴨モモ肉のコンフィ 茄子
Buckwheat Flour Galette
Duck Leg Confit, Eggplant

鯖のソテー
伏見とうがらし 新生姜と茗荷
Sautéed Spanish Mackerel
Kyoto Green Pepper, Young Ginger and *Myoga* Ginger

北海道産仔牛ロース肉のロースト
ハーブクルート 実山椒 マッシュルームピュレ or
Roasted Hokkaido Veal Loin
Herb Crouted, *Sansho* Pepper, Mushroom Puree

杉で焼いた黒毛和牛フィレ肉
大徳寺納豆
Cedar Roasted *Wagyu* Beef Fillet
Daitokuji Natto
+4,000

京都在来種“京都旭1号”米リゾット 甘鯛とうまい菜
Kyoto Native Rice Risotto
Tilefish and Swiss Chard

ビワのソルベ
Loquat Sorbet

京丹波黒豆のミルフィーユ
Kyoto Tamba Black Bean Millefeuille

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.