

ANTIPASTI & INSALATE
前菜とサラダ

CASTELFRANCO (GF)
Castelfranco lettuce & fig salad,
gorgonzola dressing, walnuts
カステルフランコと無花果のインサラータ
ゴルゴンゾーラと胡桃

RUCOLA (GF/NF)
Yamanashi rocket salad, rainbow
tomatoes, buffalo mozzarella D.O.P.
山梨県産契約農園のルッコラとカラフルトマト
水牛モッツアレラ D.O.P.

INDIVIA (GF/DF/NF)
Endive chicory salad, mushrooms,
tartufata black truffle sauce
アンディーブのインサラータ
マッシュルームとタルトゥファータ

MELANZANE (GF/DF)
Marinated eggplant & tomatoes,
almonds, capers, basil
茄子とトマトのマリナー
アーモンド ケッパー バジル

PROSCIUTTO DI GUNMA (GF/DF/NF)
Gunma prosciutto artisan ham,
baby leaves, melon
群馬県産プロシュットクルードとメロン

VITELLO TONNATO (GF/DF/NF)
Cold poached veal, tuna sauce,
Yamanashi herb salad, black olives, capers
ヴィテット トンナート
山梨県契約農園のハーブのインサラータ
黒オリーブとケッパー

INSALATA DI RISO (GF/DF/NF)
Italian rice salad, Ise maguro tuna,
Chinese yam, quail egg,
Aman Tokyo signature caviar
インサラータ ディリソ 伊勢まぐろと長芋 鶉卵
香川県産アマン東京オリジナルキャビア

CARANGO SCOTTATO (GF/NF)
Seared Shima-aji striped jack,
kohlrabi cabbage, Hokkaido ricotta cheese,
Sudachi citrus, Nagasaki mullet bottarga roe
縞鯔のスコッター
コールラビと北海道産リコッタ 酢橘と長崎県産唐墨

FRITTO (DF)
Tokushima Hamo conger eel & vegetable fritto,
tomato, anchovy, Aomori garlic gravy
徳島県産鱧と季節野菜のフリットミスト
トマトとアンチョビ 青森県産大蒜のコンディメント

PASTA FRESCA & ARTIGIANALE
ZUPPE DI STAGIONE
パスタとスープ

AGNOLOTTI CACIO & PEPE (NF)
Cheese stuffed agnolotti dumplings,
black pepper,
Pecorino Romano cheese
アニョロットィ カチョ エ ペペ
黒胡椒とペコリーノローマーノ

SPAGHETTI ALLA PESCATORA (DF/NF)
CON POMODORO
Pastificio Setaro artisanal spaghetti,
tomato, seafood delicacies
スパゲッティ 海の幸とトマト

SPAGHETTI CON RICCI DI MARE (NF)
Pastificio Setaro artisanal spaghetti,
sea urchin, Mie tuna bottarga roe
スパゲッティ 雲丹と三重県産鮪のボツタルガ

CAVATELLI (DF/NF)
Southern Italian small pasta shells,
Ayu sweetfish confit,
zucchini & mint pesto, lemon
カヴァテッリ
鮎のコンフィ ズッキーニとミントのペスト 檸檬

FAGOTTINI (NF)
`Little bundles` stuffed pasta,
eggplant, tomato,
Kagoshima Kuruma-ebi prawn,
mozzarella cream, basil
ファゴッテーニ
ナスとトマト 鹿児島県産車海老
モッツアレラのクレマ バジル

ZUPPA DI FAGIOLI BORLOTTI (GF/NF)
Borlotti bean soup,
pancetta bacon, rosemary,
black pepper, Parmigiano Reggiano
ファジョーリのスープ
ボルロッティとパンチェッタ

small / main
(NF)

SECONDI PIATTI - MAIN
メイン料理

PESCE AMADAI (NF)
Scaled Amadai tilefish uroko-yaki,
makomo wild rice stem, sea grapes,
herb crusted mussel, saffron
甘鯛の鱗焼き
真菰筍と海葡萄
ムール貝の香草パン粉焼き サフラン

BRANZINO (GF/DF/NF)
Sautéed sea bass,
myoga ginger, salted lemon,
sea scallop, anchovy, fennel
鱈のソテー
茗荷と自家製塩檸檬 帆立
アンチョビとフェネル

PESCATO DEL GIORNO (GF/NF)
DAL MARE DI GOTO
Freshest catch of the day off Goto's seas,
mountain cabbage, asari clams, turban shell,
herb minestra broth
本日の五島列島の鮮魚
高原キャベツ 浅利とサザエ ハーブのミネストラ

MAIALE (GF/NF)
Roasted Okinawa Golden Agu pork,
kinjiso purple spinach, spaghetti squash,
`passito` raisin wine sauce
沖縄県産金アグー豚ロースのアッロースト
金時草と金糸瓜のインサラータ
サルサパッシート

ANATRA
Caramelized Ibaraki Kasumi duck,
Kagabuto cucumber sweet & sour,
string bean salad
茨城県産カスミ鴨のカラメラート
加賀太きゅうりのアグロドルチェ
隠元のインサラータ リグーリア風

LOMBATA DI MANZO AKAUSHI (NF)
Kumamoto Akaushi wagyu sirloin,
`Pure white` corn crust,
roasted young corn in husks
熊本県産あか牛サーロインのソテー (120g)
ピュアホワイトのクロスタ
葉付ヤングコーン

CONTORNI - SIDES
サイドディッシュ

PATATE (GF/DF/NF)
Roasted baby potatoes, rosemary
ベビーポテトとローズマリーのアッロースト

FUNGHI TRIFOLATI (GF/DF/NF)
Sautéed Japanese mushrooms
国産茸のトリフォラーティ

BROCCOLI (GF/DF/NF)
Sautéed broccoli, anchovy
ブロッコリーとアンチョビのソテー

VERDURE ARROSTO (GF/DF/NF)
Roasted seasonal vegetables
旬野菜のアッロースト

SELEZIONI DI CAVIALE
FINEST CAVIAR SELECTION
キャビア

CAVIALE SETOUCHI (NF)
SELEZIONE AMAN TOKYO
25 grams of Japanese produced raw caviar
made-to-order with a delicate salt concentration
according to the astute requirements of
Chef Hiraki exclusively for Aman Tokyo.
香川県産アマン東京オリジナルキャビア
ウエスタンキューイジーヌディレクター 平木正和監修のもと、
素材本来の味と食感を存分に生かすため低温殺菌をせず、
塩味にもこだわった非加熱生キャビア (25g)