

The Living Pavilion by Aman
Dinner Menu

Land to Table

冷製コーンスープ
雲丹 生姜ジュレ ベーコンフォーム
Cold Corn Soup
Sea Urchin, Ginger Jelly, Bacon Foam

仔牛と京赤地鶏のバロティース
京・西陣孝太郎の黒酢ソース
Veal With Kyoto Chicken Ballotine
Kyoto Black Vinegar Sauce

鱧フリット
豆苗と胡瓜 山椒
Fried Conger Eel
Pea Sprout and Cucumber, *Sansho* Pepper

鮮魚のソテー
発酵トマトソース 茗荷コンディメント
Sautéed Market Fish
Fermented Tomato Sauce, *Myoga* Ginger Condiment

鳥取県産「わかさ29工房」鹿ロースのロースト
大徳寺納豆
Roasted Tottori Venison Loin
Daitokuji *Natto*

or

杉で焼いた京都産黒毛和牛フィレ肉
万願寺とうがらしソース
Cedar Roasted Kyoto *Wagyu* Beef Fillet
Kyoto *Manganji* Pepper Sauce
+4,000

京都在来種“京都旭1号”米リゾット
鮎と京都産枝豆
Native Kyoto Rice Risotto
Ayu Sweetfish and Kyoto *Edamame*

丹波ワインと巨峰のソルベ
Tamba Wine and *Kyoho* Grape Sorbet

大原産赤紫蘇と城陽産「城州白」の梅酒コンビネゾン
Ohara Red *Shiso* and Joyo Plum Wine Combination

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.