

The Living Pavilion by Aman  
Dinner Menu

## Land to Table

毛蟹サラダ  
京小蕪 酢橘 巨峰  
Hairy Crab Salad  
Kyoto Turnip, *Sudachi* Citrus, *Kyoho* Grape

旬の貝コンフィ  
無花果 カシューナッツ  
Seasonal Shellfish Confit  
Fig, Cashew Nut

国産リードヴォームニエル  
丹波栗 黒トリュフ  
Japanese Sweetbread Meuniere  
Tamba Chestnut, Black Truffle

甘鯛の鱗焼き  
賀茂トマトとサフランのソース 秋茄子ピューレ  
Sauteed Tilefish  
Kamo Tomato and Saffron Sauce, Autumn Eggplant Puree

杉で焼いた京都産黒毛和牛フィレ肉  
菊菜のコンディメント  
Cedar Roasted Kyoto *Wagyu* Beef Fillet  
Chrysanthemum Condiment

京都在来種“京都旭1号”米と雑穀の焼きリゾット  
京丹波大黒本しめじ 茸コンソメスープ  
Kyoto Native Rice and Cereal Grilled Risotto  
Kyoto *Shimeji* Mushroom, Mushroom Consomme Soup

水尾の柚子と林檎のソルベ  
Mizuo *Yuzu* and Apple Sorbet

シャインマスカットのチーズケーキ  
宇治山政小山園の煎茶アイス  
Cheesecake with Shine Muscat  
Uji *Sencha* Green 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

24,000