

ANTIPASTI & INSALATE

前菜とサラダ

CASTELFRANCO Castelfranco lettuce, shine muscat grape, gorgonzola dressing, walnuts カステルフランコとシャインマスカットのインサラータ ゴルゴンゾーラと胡桃	(GF/V)
RUCOLA 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.	(GF/NF/V)
INDIVIA 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	(GF/DF/NF/V)
MELANZANE Marinated eggplant & tomatoes, almonds, capers, basil 茄子とトマトのマリナート アーモンド ケッパー バジル	(GF/DF/VV)
PROSCIUTTO DI GUNMA 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	(GF/DF/NF)
TORTINO DI RICOTTA Hokkaido ricotta & autumn eggplant pie, myoga ginger, Chiba peanuts, Parmigiano, vincotto wine grape reduction 北海道産リコッタと秋茄子のトルティーノ 茗荷のアグロドルチ 千葉県産落花生 パルミジャーノレッジャーノとヴァインコット	
TONNO SCOTTATO Seared Ise maguro tuna, Hokkaido horseradish cream, Aman Tokyo signature caviar 伊勢まぐろのスコッタート 北海道産山わさびのクレーマ 香川県産アマン東京オリジナルキャビア	(GF/DF)
SFORMATO DI PORCINI Porcini mushroom savoury flan, taleggio fondue sauce, butternut squash salad, pumpkin seeds ポルチーニ茸のスフォルマート タレージョのフォンデュータ バターナッツ南瓜のインサラータ	(NF/V)
BUDINO DI GAMBERI Amaebi shrimp pudding, turnip purée, lemon, tarragon 甘海老のブディーノ 蕪のピュレ 檸檬とエストラゴン	(GF/NF)

PASTA & ZUPPE

パスタとスープ

AGNOLOTTI CACIO & PEPE Cheese stuffed agnolotti dumplings, black pepper, Pecorino Romano cheese アニョロッティカチョエ ペペ 黒胡椒とペコリーノロマーノ	small / main (NF)
GNOCCHI Homemade gnocchi, Hokkaido Kita-akari potato, chestnut, porcini, ginkgo nut ニョッキ 北海道産キタアカリと栗 ポルチーニ茸と銀杏	(GF/V)
SPAGHETTI ALLA PESCATORA CON POMODORO Pastificio Setaro artisanal spaghetti, tomato, seafood delicacies スパゲッティ 海の幸とトマト	(DF/NF)
SPAGHETTI CON RICCI DI MARE Pastificio Setaro artisanal spaghetti, sea urchin, Italian tuna bottarga roe スパゲッティ 雲丹とイタリア産マグロのカラスミ	(NF)
FETTUCCINE Fettuccine, housemade Golden Agu pork sausage, makomodake wild rice stem, crunchy aromatic herbs フェットチーネ 自家製金アグー豚のサルシッチャとマコモダケ ハーブのフリット	(NF)
CRESPELLE Tuscan crêpes, porcini ragù, Gunma Yamako-kinoko mushrooms, fontina cheese クレスペッレ ポルチーニ茸のラグーと群馬県産やまこきのこ フォンティーナチーズ	(NF/V)
ZUPPA DI FAGIOLI BORLOTTI Borlotti bean soup, pancetta bacon, rosemary, black pepper, Parmigiano ファジョーリのスープ ボルロッティとパンチェッタ	(GF/NF)

SECONDI PIATTI - MAIN

メイン料理

CERNIA Sautéed hata grouper, housemade anchovy, capers, saltwort, parsley oil 羽太のソテー 自家製アンチョビとケッパー おかひじき パセリオイル	(GF/NF)
PESCE BANDIERA Herb crusted Tachiuo scabbard fish, Kuruma ebi prawn, squid, lotus root cake, marinara sauce 太刀魚 車海老 烏賊の香草パン粉焼き 蓮根餅 サルサマリナーラ	(DF/NF)
POLLO RUSPANTE ALLA ROMANA Roman-style braised Shamo chicken from the Yamanashi Nakamura farm, tomato, paprika, sweet potato purée, gobo root, rocket leaves ポットロ アツラ ロマーナ 山梨県中村農場産甲斐路軍鶏 トマトとパプリカの煮込み 薩摩芋ピュレと牛蒡 ルッコラ	(GF/NF)
CERVO Roasted Yezo venison loin, celery root purée, pickled purple cabbage, juniper berry sauce 蝦夷鹿ロースのアッロースト 根セロリピュレと紫キャベツのクラウティ サルサ アルジネブロ	(GF/NF)
MANZO AKAUSHI Kumamoto Akaushi wagyu sirloin (120g), lotus root, red Manganji pepper crust, Sherry vinegar 熊本県産あか牛サーロインのアッロースト (120g) 蓮根と赤万願寺のクロスタ シェリービネガー	(NF)

CONDIVISIONE - SHARING PLATES

シェア料理 (2名様より)

CROSTA DI PANE Vegan savoury pie, beetroot, porcini, balsamic vinegar, dill クロスタ ディパーネ ピーツとポルチーニ茸 パルサミコ デイル	(DF/VV)
ACQUA PAZZA Catch of the day off Goto's seas poached in herb broth アクアパッツァ 本日の五島列島の鮮魚	(GF/DF/NF)
COTOLETTA ALLA MILANESE Breaded veal cutlet, uncooked fresh tomato sauce コトレッタ アツラ ミラネーゼ ケッカソース	(NF)

CONTORNI - SIDES

サイドディッシュ

PATATE Roasted baby potatoes, rosemary ベビーポテトとローズマリーのアッロースト	(GF/DF/NF/VV)
FUNGHI TRIFOLATI Sautéed Japanese mushrooms 国産茸のトリフォラーティ	(GF/DF/NF/VV)
BROCCOLI Sautéed broccoli, anchovy ブロッコリーとアンチョビのソテー	(GF/DF/NF)
VERDURE ARROSTO Roasted seasonal vegetables 旬野菜のアッロースト	(GF/DF/NF/VV)

SELEZIONI DI CAVIALE

FINEST CAVIAR SELECTION

キャビア

CAVIALE SETOUCHI 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スディレクター 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)	(NF)
--	------