

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) 4,900
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) 5,000
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) 4,600
MELANZANE Marinated eggplant & tomatoes, almonds, capers, basil 茄子とトマトのマリナーテ アーモンド ケッパー バジル	(GF/DF/VV) 4,400
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) 4,900
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	4,900
TONNO SCOTTATO Seared Ise maguro tuna, Hokkaido horseradish cream, Aman Tokyo signature caviar 伊勢まぐろのスコッター 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) 9,400
SFORMATO DI PORCINI Porcini mushroom savoury flan, taleggio fondue sauce, butternut squash salad, pumpkin seeds ボ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) 5,000
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) 7,800

PASTA & ZUPPE

パスタとスープ

	small / main
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ーマノ	(NF) 3,300 / 4,600
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 ボルチーニ茸と銀杏	(GF/V) 3,400 / 4,800
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) 6,000 / 8,500
SPAGHETTI CON RICCI DI MARE 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ポツタルガ	(NF) 6,200 / 8,900
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 ハーブのアリット	(NF) 3,500 / 5,000
CRESPELLE Tuscan crêpes, porcini ragù, Gunma Yamako-kinoko mushrooms, fontina cheese クレスペッレ ボ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) 4,100 / 5,800
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) 2,500 / 3,600

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) 8,300
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) 6,900
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) 6,200
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) 7,900
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) 26,800

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 ピーツとボルチーニ茸 パルサミコ デイル	(DF/VV) 12,400
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) 17,400
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) 17,200

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) 2,900
FUNGHI TRIFOLATI Sautéed Japanese mushrooms 国産茸のトリフォラーティ	(GF/DF/NF/VV) 2,900
BROCCOLI Sautéed broccoli, anchovy ブロッコリーとアンチョビのソテー	(GF/DF/NF) 2,900
VERDURE ARROSTO Roasted seasonal vegetables 旬野菜のアッロースト	(GF/DF/NF/VV) 3,600

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イルクター 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) 43,000
--	-------------