

The Living Pavilion by Aman  
Afternoon Tea Menu

霜月 師走  
SHIMOTSUKI SHIWASU

- APERITIF -

海老芋のスープ  
*Ebiimo Taro Soup*

- SAVORIES -

金時人参のギモーヴ  
ベーコンのサブレ 金時人参グラッセ  
Kyoto Carrot Guimauve  
Bacon Shortbread, Glazed Kyoto Carrot  
黒トリュフと京都産平飼い卵のサンドイッチ  
Black Truffle and Kyoto Free-Range Egg Sandwich

柿の葉寿司  
柿の酢漬け 鯛昆布締め  
Persimmon Leaf *Sushi*  
Pickled Persimmon, Kelp-Cured Sea Bream

京都亀岡産七谷鴨のパイサンド  
九条葱 松野醤油の味噌 柚子  
Kyoto Duck Pie  
Kyoto Kujo Leek, *Miso*, *Yuzu*

- SWEETS -

タルトタタン  
Tarte Tatin  
栗羊羹  
Chestnut *Yokan* Jelly  
あんぽ柿のどら焼き  
Dried Persimmon *Dorayaki*  
銀杏のタルト  
Ginkgo Nut Tart  
レーズンバタークッキー  
Raisin Butter Cookie  
ストロベリームース  
Strawberry Mousse

- FRESHLY PREPARED -

メープルシロップと胡桃のパフェ  
Maple Syrup and Walnut Parfait

- SCONE -

プレーンスコーン  
パン・デピスとドライフルーツスコーン  
Plain Scone  
Pain d'Épices and Dried Fruit Scone  
無花果ジャム アンチョビバター 和紅茶クロテッドクリーム  
Fig Confiture, Anchovy Butter, Japanese Black Tea Clotted Cream

- SORBET -

洋梨のソルベ  
Pear Sorbet

- JAPANESE SWEETS -

アマン京都最中  
Aman Kyoto *Monaka* Wafer  
丹波大納言餡子 マスカルポーネクリーム  
和三盆クランブルクッキー 求肥  
Tamba Red Bean, Mascarpone Cream  
*Wasanbon* Cookie Crumble, *Gyuhi* Rice Cake

抹茶 山政小山園 四方の薫  
Kyoto *Matcha* Green Tea

## おすすめティー Seasonal Tea Selection

### パンプキンパイ Pumpkin Pie

焼きたてのフレッシュなパンプキンパイのデザートティー。  
焼きたてのフレッシュなパンプキンパイの香りとフレーバーに浸って  
変わりゆく季節とともにお楽しみください。

### 月夜の森 Twilight Moon Forest

無農薬・化学肥料を一切使用せずに栽培された京都産の春摘み緑茶をベースにした  
ハーブティー。ローズヒップ、オレンジピール、ペパーミントなど厳選された  
ハーブと緑茶の絶妙なブレンドが、軽やかな味わいを生み出します。リラックス  
したい時や、食事のお供として、心地よいひとときをお楽しみいただけます。

## ウェルネスティー Wellness Tea Selection

### フィールベター Feel Better

有機グリーンルイボスをベースにエルダーベリーやリンデンの花、  
シナモンやオレンジピール、様々なハーブと植物を組み合わせたウェルネスティー。  
身体のバランスを整え内側から元気を取り戻し、気分の落ち込みを  
解消するのに役立ちます。

### ハッピーティー Happy Tea

神秘の木とも呼ばれるワユサリーフをベースに  
甘酸っぱいラズベリーとジャスミンの花、  
ハイビスカスやリンゴを合わせたウェルネスティー。  
気分が高揚して幸せな気持ちに導いてくれるブレンドです。

## 紅茶

### Tea Selection

#### オーガニック ダージリン

インドの北東部、ダージリン地方シーヨック農園のセカンドフラッシュ。シャンパーニュにも例えられる香りと味わいをお楽しみください。

#### Organic Darjeeling

#### アッサムゴールド

ダージリンの東にある、アッサム地方マンガラム農園。

深いコクとモルティーな重厚感のある紅茶です。

ロイヤルミルクティーにおすすめです。

#### Assam Gold

#### イングリッシュブレックファスト

コク深いアッサムの CTC をベースにフレッシュな香りとハリのある味のケニア紅茶をブレンド。

スッキリとした、カフェインが少し強めの紅茶です。

#### English Breakfast

#### アールグレイ

セイロンのハイグロウンティーのディンブラと南インドのニルギリに天然由来のベルガモットオイルを贅沢に使ったアールグレイ。

#### Earl Grey

#### ウヴァ

セイロンのハイグロウンティーの一つで世界三大銘茶に数えられる。

深みのある水色にメントールのような爽やかな香りが特徴。

#### Uva

#### オーガニック マサラチャイ

カルダモン、ジンジャー、シナモンなどのスパイスを有機アッサムに配合。

最高に香り豊かなブレンドでロイヤルミルクティーもおすすめです。

#### Organic Masala Chai

## ローカフェインティー・ハーブティー

### Low Caffein Tea, Herbal Infusion

#### ルイボス

グリーンルイボスを発酵させた南アフリカ原産のハーブティー。  
タンニンが少なく、渋みや苦みのない紅茶のような味わい。

#### Rooibos

#### カモミール

リラックスハーブの代表格、エジプト産のジャーマンカモミール。  
リンゴのような甘い香り。ティータイムや就寝前にもおすすめです。

#### Chamomile

#### ミント

心身ともにリラックスさせる鎮静効果や、消化器系にも効果があるといわれる  
万能のハーブ。特にすっきりしたい気分の時にどうぞ。

#### Mint

#### レモンメレンゲ

特に抗酸化作用の高いグリーンルイボスにオレンジピールやバラ、矢車菊を  
ブレンド。レモンメレンゲパイの舌触りと味わいを再現しました。

#### Lemon Meringue

#### ジャスミンパール

有機栽培の中国緑茶をベースに華やかなジャスミンの花で香り付け  
しました。パール状に丸まった茶葉が芳醇な香りと共に花開きます。

#### Jasmine Pearl

## 日本茶・中国茶

### Japanese Tea, Chinese Tea

アマン京都 オリジナル ジャスミンアップル煎茶

アマン京都と山政小山園オリジナルティー。

優しいジャスミンとフレッシュなリンゴの香り。

Aman Kyoto Original Jasmine Apple Green Tea

祥玉園の日本茶

創業文政10年（1827年）、宇治茶にこだわり、

日本で13人しかいない最高段位“十段”の茶師の手掛ける日本茶

Japanese Tea by *Shogyokuen*

特上煎茶

Special Blended Green Tea

上ほうじ茶

Special Blended Roasted Tea

抹茶ラテ

山政小山園オリジナルの抹茶ラテ

Green Tea Latte

ほうじ茶ラテ

山政小山園オリジナルのほうじ茶ラテ

Roasted Tea Latte

キームンハオヤ

ダージリン、ウヴァと並ぶ世界三大銘茶のひとつキームン。

糖蜜を思わせる甘く芳醇な味わい、程よいスモーキーな香りが特徴です。

Keemun Hao Ya

オーキッドウーロンティー

台湾烏龍茶の名産地として知られる台湾中部の山岳地帯で育てられた烏龍茶。

ユニークなライラックの香りが広がり、新鮮な蘭のお花の後味です。

Orchid Oolong Tea

# アマン京都オリジナルオーガニックコーヒー

## Aman Kyoto Original Organic Coffee

挽きたてコーヒー

アマン京都オリジナルブレンドコーヒー

Freshly Brewed Coffee

エスプレッソ

アマン京都オリジナルエスプレッソ

Espresso

カフェオレ

オリジナルコーヒーとホットミルクの優しい味わい

Café au lait

カフェラテ

エスプレッソにあたたかいミルクを優しくそそいで

Café Latte

カプチーノ

エスプレッソにふんわり泡立てたミルクをのせて

Cappuccino

キャラメルマキアート

キャラメルフレーバーのカフェラテ

Caramel Macchiato

カフェモカ

エスプレッソにミルクとたっぷりチョコレートのクリーム

Café Mocha