

The Living Pavilion by Aman  
Dinner Menu

## Land to Table

鱈の昆布締め  
松野醤油の白味噌 菊芋  
Kelp-Cured Spanish Mackerel  
Kyoto White *Miso*, Jerusalem Artichoke

雲子のポシェ  
京小カブ 柑橘ソース  
Poached Cod Roe  
Kyoto Turnip, Citrus Sauce

京のもち豚ばら肉の低温コンフィ  
カボロネロ 安納芋  
Kyoto Pork Belly Confit  
Cavolo Nero, *Anno* Sweet Potato

アンコウのあおさパン粉フリット  
甲殻類ソース 金時人参  
Fried Monkfish with Seaweed and Breadcrumbs  
Crustacean Sauce, Kyoto Carrot

杉で焼いた京都産黒毛和牛フィレ肉  
トレビスの赤ワイン煮込み 松井酒造の酒粕  
Cedar Roasted Kyoto *Wagyu* Beef Fillet  
Red Wine Braised Treviso Radicchio, Kyoto *Sake* Lees

京都在来種“京都旭1号”米の焼きリゾット  
レモン 琵琶湖産ワカサギフリット フィッシュスープ  
Kyoto Native Rice Grilled Risotto  
Lemon, Fried Lake Biwa *Wakasagi* Smelt, Fish Soup

聖護院かぶのソルベ  
Kyoto Turnip Sorbet

タルトタタン  
京丹後ミルク工房そらのゴーダチーズ  
Tarte Tatin  
Kyoto Gouda Cheese

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.