

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.