

## ANTIPASTI &amp; INSALATE

## 前菜とサラダ

CASTELFRANCO Castelfranco lettuce, apple, gorgonzola dressing, walnuts カステルフランコと林檎のインサラータ ゴルゴンゾーラと胡桃	(GF/V)
RUCOLA Yamanashi rocket salad, rainbow Parmigiano Reggiano 山梨県産契約農園のルッコラとカラフルトマト パルミジャーノレッジャーノ	(GF/NF/V)
BURRATA Burrata cheese, treviso red chicory, strawberry, vincotto ブッタータチーズ ラディッキオタルディーボと苺 ヴィンコット	(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)
TERRINA DI GRONGO Conger eel terrine, taro, lotus root, Yamanashi herb salad, balsamic vinegar, kumquat 寒あなごのテリーヌ 里芋と蓮根 山梨県産契約農園のハーブのインサラータ バルサミコ 金柑	(GF/DF/NF)
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)
CARPACCIO DI CAPESANTE Sea scallop carpaccio, pear, puntarelle, goat cheese Aman Tokyo signature caviar 帆立のカルパッチョ 洋梨 プンタレッレとカブラチーズ 香川県産アマン東京オリジナルキャビア	(GF/NF)
SCOTTATO DI RICCIOLA Seared Sudachi-buri yellowtail, creative takes on daikon radish 徳島県産すだちぶりのスコッタート 大根のヴァリアツィオーネ	(GF/DF/NF)

## PASTA &amp; ZUPPE

## パスタとスープ

LINGUINE ALLA PESCATORA CON POMODORO Linguine, tomato, seafood delicacies リングイネ 海の幸とトマト	small / main (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)
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Pastificio Setaro artisanal spaghetti, Okinawa Kibimaru pork housemade guanciaie, Sagamihara egg スパゲッティ カルボナーラ 沖縄県産キビまる豚の自家製グアンチャーレ 相模原産平飼い有精卵	(NF)
PAPPARDELLE Housemade pappardelle, Yezo venison ragù, lily bulb 自家製パッパルデッレ 蝦夷鹿のラグーとゆり根	(NF)
RAVIOLI Ravioli, puttanesca sauce, Tokushima ashiaka tiger prawn, white fish 徳島県産足赤海老と白身魚を詰めたラビオリ ブッタネスカソース	(NF)
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メノ	(NF)
GNOCCHI Tanegashima sweet potato gnocchi, gorgonzola, red leaved chicory, walnut 種子島産安納芋の焼きニョッキ ゴルゴンゾーラ ラディッキオ 胡桃	
MINESTRA DI CAVOLO CINESE Snow crab & Chinese cabbage minestrone, yuzu ズワイガニと白菜のミネストラ 柚子	(GF/DF/NF)
ZUPPA DI FAGIOLI BORLOTTI Borlotti bean soup, pancetta bacon, rosemary, black pepper, Parmigiano ファジオーリのスープ ボルロッティとパンチェッタ	(GF/NF)

## SECONDI PIATTI - MAIN

## メイン料理

KINMEDAI Steamed alfonsino, nanohana green purée, Ayameyuki-kabu turnip, hazelnut 金目鯛のヴァポーレ 菜の花のピューレとあやめ雪かぶ ヘーゼルナッツ	(GF/DF)
MERLUZZO Sautéed codfish & codfish soft roe, baccalà mantecato, Aomori garlic sauce, spinach, Tiger tail green pepper, Kito yuzu 鱈と白子のソテー バツカラマンテカート 青森県産大蒜のクレーマ 寒締めほうれん草 虎の尾唐辛子と木頭柚子	(NF)
BRASATO DI MANZO Stewed beef cheek, red wine sauce, Nanohana green, apple & celery root purée 国産牛頬肉のブラザート 菜の花 林檎と根セロリのピューレ	(GF/NF)
POLPETTONE DI VITELLO Veal & pancetta meatloaf, carrot rosti pancake, colourful carrot salad 仔牛とパンチェッタのボルペットーネ 人参のロスティー カラフル人参のインサラータ	(NF)
ANATRA Roasted Ibaraki Kasumi duck, turnip, kumquat, timur pepper 茨城県産かすみ鴨のアッロースト 蕪と金柑 ティムールペッパー	(GF/NF)
MANZO AKAUSHI Kumamoto Akaushi wagyu sirloin (120g), black truffle crust, topinambur purée, stuffed savoy cabbage, black pepper sauce 熊本県産あか牛サーロインのアッロースト (120g) 黒トリュフのクロスタ 菊芋ピューレとサボイキャベツのファルチータ 黒胡椒ソース	(NF)

## 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ヌディレクター 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)
--	------

## CONDIVISIONE - SHARING PLATES

## シェア料理 (2名様より)

BAGNA CÀUDA Bagna càuda warm dips, seasonal raw vegetable crudites, バーニャカウダ 伝統と創造の2種のソース 青森県産大蒜とアンチョビ 北海道産バター 青森県産黒大蒜とアンチョビ 北海道産発酵バター 季節の野菜	(GF/NF)
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 バルサミコ 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 アッラ ミラネーゼ ケッカソース	(NF)
BISTECCA DI WAGYU ALLA FIORENTINA Kuroge wagyu beef Florentine steak (1kg) 黒毛和牛のビステッカ アッラ フィオレンティーナ (1kg)	(GF/DF/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)