

ANTIPASTI & INSALATE

前菜とサラダ

CASTELFRANCO (GF/V)  
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

RUCOLA (GF/NF/V)  
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

BURRATA (GF/NF/V)  
Burrata cheese, treviso red chicory, strawberry, vincotto  
ブッラータチーズ  
ラディッキオタルディーボと苺 ヴィンコット

INDIVIA (GF/DF/NF/V)  
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

TERRINA DI GRONGO (GF/DF/NF)  
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

PROSCIUTTO DI GUNMA (GF/DF/NF)  
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

CARPACCIO DI CAPESANTE (GF/NF)  
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

SCOTTATO DI RICCIOLA (GF/DF/NF)  
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

PASTA & ZUPPE

パスタとスープ

small / main (DF/NF)  
LINGUINE ALLA PESCATORA  
CON POMODORO  
Linguine, tomato, seafood delicacies  
リングイネ 海の幸とトマト

SPAGHETTI CON RICCI DI MARE (NF)  
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

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (NF)  
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

PAPPARDELLE (NF)  
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

RAVIOLI (NF)  
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

AGNOLOTTI CACIO & PEPE (NF)  
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

GNOCCHI (V)  
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

MINISTRA DI CAVOLO CINESE (GF/DF/NF)  
Snow crab & Chinese cabbage minestrone, yuzu  
ズワイガニと白菜のミネストラ 柚子

ZUPPA DI FAGIOLI BORLOTTI (GF/NF)  
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

SECONDI PIATTI - MAIN

メイン料理

KINMEDAI (GF/DF)  
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

MERLUZZO (NF)  
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

BRASATO DI MANZO (GF/NF)  
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

POLPETTONE DI VITELLO (NF)  
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

ANATRA (GF/NF)  
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

MANZO AKAUSHI (NF)  
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

CAVIALE - FINEST CAVIAR SELECTION

キャビア

CAVIALE SETOUCHI (NF)  
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)

CONDIVISIONE - SHARING PLATES

シェア料理 (2名様より)

BAGNA CÀUDA (GF/NF)  
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

CROSTA DI PANE (DF/VV)  
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

ACQUA PAZZA (GF/DF/NF)  
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

COTOLETTA ALLA MILANESE (NF)  
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

BISTECCA DI WAGYU (GF/DF/NF)  
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)

CONTORNI - SIDES

サイドディッシュ

PATATE (GF/DF/NF/VV)  
Roasted baby potatoes, rosemary  
ベビーポテトとローズマリーのアッロースト

FUNGHI TRIFOLATI (GF/DF/NF/VV)  
Sautéed Japanese mushrooms  
国産茸のトリフォラーティ

BROCCOLI (GF/DF/NF)  
Sautéed broccoli, anchovy  
ブロッコリーとアンチョビのソテー

VERDURE ARROSTO (GF/DF/NF/VV)  
Roasted seasonal vegetables  
旬野菜のアッロースト