

The Living Pavilion by Aman
Lunch Menu

Recommended Menu

鰯と聖護院大根
黒トリュフ フィッシュコンソメジュレ
Yellowtail and Kyoto Radish
Black Truffle, Fish Consommé Jelly

本日のパスタ
Pasta of the Day

鱈のムニエル
カリフラワー ちぢみほうれん草
Cod Meuniere
Cauliflower, Winter Spinach

京都亀岡七谷鴨ロースのタリアータ
菊菜 松野醤油の味噌と赤ワインのソース
Kyoto Duck Breast Tagliata
Chrysanthemum, Kyoto *Miso* and Red Wine Sauce

柿と宇治祥玉園のほうじ茶タルト
Persimmon and Uji Shogyokuen Roasted Tea Tart

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

15,000

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。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

Tasting Menu

鰯と聖護院大根
黒トリュフ フィッシュコンソメジュレ
Yellowtail and Kyoto Radish
Black Truffle, Fish Consommé Jelly

金時人参
香草パン粉 ピーナッツバター
Kyoto Carrot
Herb Breadcrumbs, Peanut Butter

車海老のソテー
パセリフォーム トマトクルトン
Sautéed Tiger Prawn
Parsley Foam, Tomato Croutons

鱈ムニエル
カリフラワー ちぢみほうれん草
Cod Meuniere
Cauliflower, Winter Spinach

京都亀岡七谷鴨ロースのタリアータ
菊菜 松野醤油の味噌と赤ワインのソース
Kyoto Duck Breast Tagliata
Chrysanthemum, Kyoto *Miso* and Red Wine Sauce

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
+ 4,000

聖護院かぶのソルベ
Kyoto Turnip Sorbet

柿と宇治祥玉園のほうじ茶タルト
Persimmon and Uji Shogyokuen Roasted Tea Tart

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

18,000

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。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.