

The Living Pavilion by Aman
Dinner Menu

Land to Table

帆立貝のカルパッチョ
フェンネルジュレ 落の臺
Scallop Carpaccio
Fennel Jelly, Japanese Butterbur Sprout

ホワイトアスパラガスと白魚
オランダーズソース
White Asparagus and White Fish
Hollandaise Sauce

桜海老のビスク
京赤地鶏のクネル 新牛蒡
Sakura Shrimp Bisque
Kyoto Chicken Quenelles, Burdock

鯖のソテー
発酵春キャベツのソース
Sautéed Spanish Mackerel
Fermented Spring Cabbage Sauce

杉で焼いた京都産黒毛和牛フィレ肉
バルサミコ酢とマルサラワインソース 辛味大根
Cedar Roasted Kyoto *Wagyu* Beef Fillet
Balsamic Vinegar and Marsala Wine Sauce, Spicy Radish

京都在来種“京都旭1号”米の焼きリゾット
菜の花 三つ葉 蛤スープ
Kyoto Native Rice Grilled Risotto
Nanohana, Japanese Parsley, Clam Soup

ヨーグルトアイス
Yoghurt Ice Cream

いちごと上賀茂はちみつのバシュラン
Strawberry and Kyoto Honey Vacherin

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.