

The Living Pavilion by Aman
Lunch Menu

Tasting Menu

牡丹海老のショーフロワ
空豆 ピスタチオ
Botan Shrimp Chaud-Froid
Fava Bean, Pistachio

烏賊墨のガレット
蛍烏賊 金柑
Squid Ink Galette
Firefly Squid, Kumquat

京小蕪の塩釜焼き
シェリービネガーソース 京七味唐辛子
Salt-Baked Kyoto Turnip
Sherry Vinegar Sauce, Kyoto Seven Spices Pepper

真名鰹のソテー
淡路産新玉ねぎ 菜の花
Sauteed Silver Pomfret
Awaji Island Seasonal Onion, *Nanohana*

国産ラムのロースト
ペコリーノトスカーノ 粒マスタードソース 京芹
Roasted Japanese Lamb
Pecorino Toscano Cheese, Grain Mustard Sauce, Kyoto Parsley

ヨーグルトアイス
Yoghurt Ice Cream

佐々木酒造 聚楽第のムースグラッセ
季節の柑橘と甘酒
Kyoto Sake Mousse Glacé
Seasonal Orange and *Amazake*

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.