

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, strawberry, Parmigiano Reggiano, balsamic vinegar
山梨県産契約農園のルッコラと苺
パルミジャーノレッジャーノ バルサミコ

BURRATA (GF/NF/V)
Burrata cheese, Sangoju tomato, basil
ブッラータチーズ
珊瑚樹トマト バジル

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

BONITO SCOTTATO (GF/DF/NF)
Seared Kochi bonito, Yamanashi herb salad, Alpine leek, Hyuganatsu citrus fruit
高知県産鱈のスコッタート
山梨県契約農園 ハーブのインサラータ 行者大蒜と日向夏

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

CALAMARI & ASPARAGI BIANCHI (GF/DF/NF)
Firefly squid, hamaguri clam, sautéed white asparagus
蛍島賊と蛤 ホワイトアスパラガスのソテー

TARTARA DI SALMONE (GF/DF/NF)
Fuji Atlantic salmon & sea scallop tartare, creative takes on sansai mountain vegetables, Aman Tokyo Signature caviar
フジアトランティックサーモンと帆立のタルタル
山菜のヴァリアアツィオーネ
香川県産アマン東京オリジナルキャビア

ASPARAGI & TARTUFO (NF/V)
Asparagus, truffle, Parmigiano Reggiano, poached Sagamihara cage-free egg
アスパラガス トリュフ パルミジャーノ レジャーノ
相模原産平飼い有精卵のポーチドエッグ

PASTA & ZUPPE

パスタとスープ

small / main

LINGUINE ALL'ASTICE (DF/NF)
Linguine, lobster, asparagus
リングイネ オマール海老とアスパラガス

SPAGHETTI CON RICCI DI MARE (NF)
Pastificio Setaro artisanal spaghetti, sea urchin, Mie tuna bottarga roe
スパゲッティ
雲丹と三重県産鮪のポツタルガ

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (NF)
Pastificio Setaro artisanal spaghetti, Okinawa Kibimaru pork housemade guanciale cheek bacon, 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

CANNELLONI (NF)
Cannelloni, Hokkaido ricotta, green peas, Hokkaido Dorobuta pork
housemade sausage, watercress
カネロニ 北海道リコッタとグリーンピース
北海道産どろぶたの自家製サルシッチャとクレソン

FETTUCINE (NF)
Fettuccine, Yamanashi Kaiji shamo chicken ragù, Gunma Yamako-kinoko mushrooms, burdock root
フェットチーネ 山梨県産甲斐路軍鶏のラグー
群馬県産やまこきのこ園の茸と新牛蒡

AGNOLOTTI CACIO & PEPE (NF/V)
Cheese stuffed agnolotti dumplings, black pepper, Pecorino Romano cheese
アニョロットティ カチョエ ペペ
黒胡椒とペコリーノロマーノ

RAVIOLI (NF)
Ravioli, sea scallop, Hiroshima housemade salted lemon, asari clam, cabbage
ラビオリ 帆立と広島県産自家製塩レモン
浅利と春キャベツ

RISOTTO (GF/DF)
Risotto, whitebait, bamboo shoot, basil, Kochi mullet bottarga roe
リゾット しらすと筍 バジル 高知県産唐墨

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
ボルロッチェとパンチェッタ

SECONDI PIATTI - MAIN

メイン料理

ORATA AMADAI (GF/DF/NF)
Crunchy Kochi white tilefish uroko-yaki, Tokushima Sangoju tomato, burdock root, water dropwort
高知県産白甘鯛の鱗焼き 徳島県産珊瑚樹トマト 新牛蒡とセリ

DENTICE (GF/NF)
Sautéed sakura cherry sea bream, newly harvested potato & onion, sakura shrimp
桜鯛のソテー
新ジャガイモと新玉葱 桜海老

MACCARELLO REALE (GF/DF/NF)
Sautéed Spanish mackerel & Ashiaka-ebi prawn, cabbage, Tokushima Sangoju fresh tomato sauce
徳島県産鱈と足赤海老のソテー
春キャベツと徳島県産珊瑚樹トマトのケッカソース

AGNELLO (NF)
Roasted New Zealand spring lamb rack, fava bean, lamb meat balls, Pecorino Romano
ニュージーランド産スプリングラムのアッロースト
蚕豆とラムのボルベッティーノ ペコリーノ ロマーノ

MAIALE (GF/DF/NF)
Sautéed Kochi Shimanto pork tenderloin, pancetta bacon & seasonal vegetables vignarola medley
高知県産四万十ポーク ファイル肉のソテー
春野菜とパンチェッタのヴィニャローラ

MANZO AKAUSHI (NF)
Kumamoto Akaushi wagyu sirloin (120g), cabbage & beef confit mille-feuille, morel mushroom sauce
熊本県産あか牛サーロインのグリリアータ
春キャベツとビーフコンフィのミルフェオリエ
モリーユ茸のソース

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 VEGANA (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

FRITTO MISTO (NF)
Deep fried seafood delicacies, vegetables & sansai mountain vegetables sharing dish
魚介と山菜 春野菜のフリットミスト

COTOLETTA ALLA MILANESE (NF)
Breaded veal cutlet, uncooked fresh tomato sauce
コトレッタ アツラ ミラネーゼ ケッカソース

BISTECCA DI MANZO WAGYU (GF/DF/NF)
ALLA FIORENTINA
Kuroge wagyu beef Florentine T-bone steak (1kg)
黒毛和牛のビステッカ アツラ 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 organic vegetables
旬の有機野菜のアッロースト