

ANTIPASTI & INSALATE

前菜とサラダ

	small / main
CASTELFRANCO 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	(GF/V) 4,900
RUCOLA 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チャーノ バルサミコ	(GF/NF/V) 4,800
BURRATA Burrata cheese, Sangoju tomato, basil ブッラータチーズ 珊瑚樹トマト バジル	(GF/NF/V) 5,800
INDIVIA 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	(GF/DF/NF/V) 4,800
BONITO SCOTTATO Seared Kochi bonito, Yamanashi herb salad, Alpine leek, Hyuganatsu citrus fruit 高知県産鰹のスコットアート 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	(GF/DF/NF) 5,000
PROSCIUTTO DI GUNMA 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	(GF/DF/NF) 5,200
CALAMARI & ASPARAGI BIANCHI Firefly squid, hamaguri clam, sautéed white asparagus 蛍烏賊と蛤 ホワイトアスパラガスのソテー	(GF/DF/NF) 7,000
TARTARA DI SALMONE 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 山菜のヴァリアツィオーネ 香川県産アマン東京オリジナルキャビア	(GF/DF/NF) 8,900
ASPARAGI & TARTUFO 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 レッチャーノ 相模原産平飼い有精卵のポーチドエッグ	(NF/V) 5,800

PASTA & ZUPPE

パスタとスープ

	small / main
LINGUINE ALL'ASTICE Linguine, lobster, asparagus リングイネ オマール海老とアスパラガス	(DF/NF) 8,500/11,800
SPAGHETTI CON RICCI DI MARE 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	(NF) 6,500/9,000
SPAGHETTI ALLA CARBONARA 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	(NF) 4,200/6,000
CANNELLONI 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	(NF) 4,400/6,200
FETTUCCINE 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ガー 群馬県産やまこきのこ園の茸と新牛蒡	(NF) 4,100/5,800
AGNOLOTTI CACIO & PEPE 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	(NF/V) 3,300/4,600
RAVIOLI 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	(NF) 4,400/6,500
RISOTTO 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	(GF/DF) 4,400/6,200
ZUPPA DI FAGIOLI BORLOTTI 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	(GF/NF) 2,500/3,600

SECONDI PIATTI - MAIN

メイン料理

ORATA AMADAI 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	(GF/DF/NF) 8,500
DENTICE 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	(GF/NF) 6,800
MACCARELLO REALE 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	(GF/DF/NF) 6,500
AGNELLO 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	(NF) 8,500
MAIALE 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	(GF/DF/NF) 6,700
MANZO AKAUSHI 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	(NF) 26,800
CAVIALE - FINEST CAVIAR SELECTION キャビア	(NF) 45,000
CAVIALE SETOUCHI 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 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	(GF/NF) 7,800
CROSTA DI PANE VEGANA 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	(DF/VV) 12,400
ACQUA PAZZA 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	(GF/DF/NF) 17,400
FRITTO MISTO 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	(NF) 18,400
COTOLETTA ALLA MILANESE 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	(NF) 17,200
BISTECCA DI MANZO WAGYU 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)	(GF/DF/NF) 44,000

CONTORNI - SIDES

サイドディッシュ

PATATE Roasted baby potatoes, rosemary ベビーポテトとローズマリーのアッロースト	(GF/DF/NF/VV) 3,200
FUNGHI TRIFOLATI Sautéed Japanese mushrooms 国産茸のトリフォラーティ	(GF/DF/NF/VV) 3,200
BROCCOLI Sautéed broccoli, anchovy ブロッコリーとアンチョビのソテー	(GF/DF/NF) 3,200
VERDURE ARROSTO Roasted organic vegetables 旬の有機野菜のアッロースト	(GF/DF/NF/VV) 3,900