

長月
NAGATSUKI

- APERITIF -

丹波栗のスープ
Tamba Chestnut Soup

- SAVORIES -

京都北山“恋豆腐”とマスカルポーネチーズのスフォルマート
香川産瀬戸内キャビア
Kyoto *Tofu* and Mascarpone Cheese Sformato
Kagawa Fresh Caviar

鰯 ジャガイモ 秋茄子のテリーヌ
Sardine, Potato and Autumn Eggplant Terrine

京丹波平井牛のリエット
Kyoto *Hirai* Beef Rillettes

鰻のスモークとバターナッツかぼちゃのタルト
Smoked Eel and Butternut Squash Tart

- SWEETS -

金木犀のムース
Osmanthus Mousse

無花果と赤ワインフィナンシェ
Fig and Red Wine Financier

茗荷のレアチーズケーキ
Myoga Ginger Rare Cheesecake

柿
Persimmon

スイートポテト
Sweet Potato

チョコレート羊羹
Chocolate *Yokan* Jelly

- FRESHLY PREPARED -

シャインマスカットとフロマージュフレのパフェ
ローズマリーのソルベ
Shine Muscat and Fromage Frais Parfait
Rosemary Sorbet

- SCONE -

プレーンスコーン 南瓜のスコーン
Plain Scone, Pumpkin Scone

林檎のコンフィチュール クロテッドクリーム
ゴルゴンゾーラチーズバターと京都はちみつ
Apple Confiture, Clotted Cream
Gorgonzola Cheese Butter and Kyoto Honey

- SORBET -

和梨と生姜のソルベ
Japanese Pear and Ginger Sorbet

- JAPANESE SWEETS -

わらびもち
Warabi-Mochi

丹波の黒豆 白下糖蜜 抹茶葛 丹波のきな粉
Tamba Black Bean, *Shiroshita* Sugar Syrup
Matcha Jelly, Tamba Soybean Powder

抹茶 山政小山園 四方の薫
Kyoto *Matcha* Green Tea

- ADDITIONAL OPTION -

マスクメロンのかき氷 +9,500

タヒチ産バニラのアイスクリーム
和三盆シャンティ ココナッツチュイル

Muskmelon Shaved Ice

Tahitian Vanilla Ice Cream, Brown Sugar Cream, Coconut Crisp

おすすめティー Seasonal Tea Selection

一保堂煎り番茶 *Iribancha* Japanese Tea

茶葉を炒ることによって生まれる焚火のような香りのお茶です。
京都では古くより普段使いのお茶として親しまれています。

オーキッドウーロンティー Orchid Oolong Tea

高山性気候の地域で台湾烏龍茶の名産地として知られる
台湾中部の山岳地帯で育てられた烏龍茶。
ユニークなライラックの香りが広がり、新鮮な蘭のお花の後味です。

おすすめウェルネスティー Wellness Tea Selection

フィールベター Feel Better

有機グリーンルイボスをベースにエルダーベリーやリンデンの花、
シナモンやオレンジピール等様々なハーブと植物を組み合わせたウェルネスティー
身体のバランスを整え内側から元気を取り戻し、気分の落ち込みを
解消するのに役立ちます。

ハッピーティー Happy Tea

神秘の木とも呼ばれるワユサリーフをベースに
甘酸っぱいラズベリーとジャスミンの花、
ハイビスカスやリンゴを合わせたウェルネスティー
気分が高揚して幸せな気持ちに導いてくれるブレンドです。

紅茶

Tea Selection

オーガニック ダージリン

インドの北東部、ダージリン地方シーヨック農園のセカンドフラッシュ。シャンパーニュにも例えられる香りと味わいをお楽しみください。

Organic Darjeeling

アマン京都オリジナルオーリーブダージリン

抗酸化作用が高くポリフェノールを多く含むオーリーブリーフをダージリンの甘い香りと円熟した風味が優しくすっきりとした飲み口に仕上げています。

Original Olive Darjeeling

アッサムゴールド

ダージリンの東にある、アッサム地方マンガラム農園。深いコクとモルティーな重厚感のある紅茶です。ロイヤルミルクティーにおすすめです。

Assam Gold

イングリッシュブレックファスト

コク深いアッサムの CTC をベースにフレッシュな香りとハリのある味のケニア紅茶をブレンド。すっきりとした、カフェインが少し強めの紅茶です。

English Breakfast

アールグレイ

セイロンのハイグロウンティーのディンブラと南インドのニルギリに天然由来のベルガモットオイルを贅沢に使ったアールグレイ。

Earl Grey

ウヴァ

セイロンのハイグロウンティーの一つで世界三大銘茶に数えられる。深みのある水色にメントールのような爽やかな香りが特徴。

Uva

オーガニック マサラチャイ

カルダモン、ジンジャー、シナモンなどのスパイスを有機アッサムに配合。最高に香り豊かなブレンドでロイヤルミルクティーもおすすめです。

Organic Masala Chai

ローカフェインティー・ハーブティー

Low Caffein Tea, Herbal Infusion

ルイボス

グリーンルイボスを発酵させた南アフリカ原産のハーブティー。
タンニンが少なく、渋みや苦みのない紅茶のような味わい。

Rooibos

カモミール

リラックスハーブの代表格、エジプト産のジャーマンカモミール。
リンゴのような甘い香り。ティータイムや就寝前にもおすすめです。

German Chamomile

ミント

心身ともにリラックスさせる鎮静効果や、消化器系にも効果があるといわれる
万能のハーブ。特にすっきりしたい気分の時にどうぞ。

Mint

レモンメレンゲ

特に抗酸化作用の高いグリーンルイボスにオレンジピールやバラ、矢車菊を
ブレンド。レモンメレンゲパイの舌触りと味わいを再現しました。

Lemon Meringue

ジャスミンパール

有機栽培の中国緑茶をベースに華やかなジャスミンの花で香り付け
しました。パール状に丸まった茶葉が芳醇な香りと共に花開きます。

Jasmine Pearl

日本茶・中国茶

Japanese Tea, Chinese Tea

アマン京都 オリジナル ジャスミンアップル煎茶

アマン京都と山政小山園オリジナルティー。優しいジャスミンとフレッシュなリンゴの香り。

お気に召されましたらお持ち帰りもどうぞ。

Aman Kyoto Original Jasmine Apple Green Tea

祥玉園の日本茶

創業文政10年（1827年）、宇治茶にこだわり、

日本で13人しかいない最高段位“十段”の茶師の手掛ける日本茶

Japanese Tea by *Shogyokuen*

特上煎茶

Special Blended Green Tea

上ほうじ茶

Special Blended Roasted Tea

抹茶ラテ

山政小山園オリジナルの抹茶ラテ

Green Tea Latte

ほうじ茶ラテ

山政小山園オリジナルのほうじ茶ラテ

Roasted Tea Latte

キームンハオヤ

ダージリン、ウヴァと並ぶ世界三大銘茶のひとつキームン。

糖蜜を思わせる甘く芳醇な味わい、程よいスモーキーな香りが特徴です。

Keemun Hao Ya

アマン京都オリジナルオーガニックコーヒー

Aman Kyoto Original Organic Coffee

挽きたてコーヒー

アマン京都オリジナルブレンドコーヒー

Freshly Brewed Coffee

エスプレッソ

アマン京都オリジナルエスプレッソ

Espresso

カフェオレ

オリジナルコーヒーとホットミルクの優しい味わい

Café au lait

カフェラテ

エスプレッソにあたたかいミルクを優しくそそいで

Café Latte

カプチーノ

エスプレッソにふんわり泡立てたミルクをのせて

Cappuccino

キャラメルマキアート

キャラメルフレーバーのカフェラテ

Caramel Macchiato

カフェモカ

エスプレッソにミルクとたっぷりチョコレートのクリーム

Café Mocha