

The Living Pavilion by Aman  
All Day Menu

## ‘Land to Table’

キーワードは「HARVEST」、「SEASON」、「NATURE」

京都の生産者から送られた最高の食材を最適な調理法で提供いたします。

静寂な森に囲まれたシークレットガーデンの中で大地の恵をいただく...

その食を通して自然と一体となる体験を提供いたします。

Keywords are ‘Harvest’, ‘Season’ and ‘Nature’.

We cook the best seasonal produces  
delivered from local farmers of Kyoto.

Having ‘the gift from the land’  
in our secret garden surrounded by tranquil woods,  
that experience leads the guests to feel a beauty of nature.

DF - デイリーフリー / Dairy Free

NF - ナッツフリー / Nut Free

GF - グルテンフリー / Gluten Free

V - ベジタリアン / Vegetarian

VV - ヴィーガン / Vegan

### キャビア CAVIAR

NF 香川産瀬戸内キャビア サワークリーム ブリニ 25g 36,000  
Kagawa Fresh Caviar, Sour Cream, Blini

### 前菜 STARTER

DF,NF,GF,VV 季節野菜の中野商店寿酢の自家製ピクルス 1,500  
Homemade Pickle, Seasonal Vegetable, *Kotobuki* Sweet Vinegar

DF,NF,GF,VV フレンチフライ 塩 または 長文屋の七味唐辛子 1,500  
French Fries, Salt or Kyoto Seven Spices Pepper

DF,NF 恋豆富の冷奴 山葵 九条ねぎ 糸鰹 松野醤油の醤油 2,500  
Cold Kyoto *Tofu*, *Wasabi*, Kujo Leek, Fine Bonito Flake, Matsuno Soya Sauce

DF,NF,GF,VV 季節野菜のスティック 白味噌ディップ 3,200  
Seasonal Fresh Vegetable Crudit , Kyoto *Miso* Dip

DF,NF,GF 水上産生ハム“はもんみなかみ”とサラミの盛り合わせ 4,500  
Minakami Prosciutto and Salami

NF,GF 渥美プレミアムラスサーモン サワークリーム 4,500  
Smoked Atsumi Premium Salmon, Sour Cream

V チーズの盛り合わせ 5,300  
オーガニックナッツ ドライフルーツ 上賀茂生はちみつ  
Assorted Finest Cheese, Organic Nuts, Dried Fruit, Kamigamo Pure Honey

### サラダ SALAD

DF,NF,GF,VV 上賀茂野菜のリーフサラダ 1,700  
Kamigamo Vegetable Leaf Salad

GF,V 上賀茂野菜のサラダ ブルーチーズ オーガニックナッツ 柚子ドレッシング 3,500  
Kamigamo Vegetable Salad, Blue Cheese, Organic Nuts, *Yuzu* Dressing

NF シーザーサラダ チキン または 渥美プレミアムラスサーモン 3,800  
京都の温泉卵 ベーコン  
Caesar Salad with a Choice of Chicken or Smoked Atsumi Premium Salmon  
Soft Boiled Kyoto Egg, Bacon

	<b>スープ SOUP</b>		
DF,NF	味噌汁 <i>Miso Soup</i>	1,000	
NF,V	本日のスープ Soup of the Day	2,800	
DF,NF,GF,VV	季節野菜のミネストローネ Seasonal Vegetable Minestrone	2,800	

	<b>パスタ PASTA</b>		
NF,V	スパゲッティ トマトソース Spaghetti, Tomato Sauce	3,000	
DF,NF,VV	タリアテッレ 京丹波しめじとカリフラワーのラグーソース Tagliatelle, Tamba <i>Shimeji</i> Mushroom and Cauliflower Ragout Sauce	3,000	
NF	タリアテッレ サステナブル和牛ボロネーゼ パルミジャーノ レッジャーノ Tagliatelle, Sustainable <i>Wagyu</i> Beef Bolognese, Parmigiano Reggiano	5,000	

**サンドイッチ ハンバーガーとフレンチフライ または サラダ  
SANDWICH served with French Fries or Salad**

NF	クラブハウスサンドイッチ Clubhouse Sandwich	4,000	
DF,NF	渥美プレミアムラスサーモンとアボカドのオープンサンド Open Sandwich, Smoked Atsumi Premium Salmon, Avocado	5,000	
NF	アマン京都ビーフハンバーガー ビーフパティ バンズ チェダーチーズ トマト 味噌オニオン *厚生労働省の推奨に従い、アマン京都では、お客様の安全とご満足のために、 パティはミディアムウェルでご提供させていただきます* Aman Kyoto Beef Hamburger Beef Patty, Buns, Cheddar Cheese, Tomato, <i>Miso</i> Onion *In accordance with the recommendations of the Japanese Government, at Aman Kyoto, patties will be served cooked to a medium-well doneness for the safety and enjoyment of our guests.*	5,500	

**追加トッピング Additional Topping**

DF,NF,GF	京都卵の目玉焼き Fried Kyoto Egg	1,000	
DF,NF,GF	ベーコン Bacon	1,000	
DF,NF,GF	ビーフパティ Beef Patty	2,000	

**ご飯 RICE**

DF,NF	京都辻農園の石清水 土鍋ご飯 京漬物 ちりめん山椒 *ご提供まで 20 分頂戴いたします Kyoto Tsuji Farm's <i>Iwashimizu</i> Rice Steamed Hot Pot Rice, Kyoto Pickle, Dried Baby Sardine It will take 20 minutes to serve.	for 2	2,800
	<b>追加オプション Additional Option</b>		
DF,NF	味噌汁 <i>Miso Soup</i>		1,000
DF,NF,V	海苔の佃煮 Soy Sauce Stew Seaweed		1,000
DF,NF	焼き魚 2 種 2 Kinds of Japanese Grilled Fish		4,500
DF,NF	いくら塩漬け <i>Ikura</i> Salmon Roe		4,500
DF,NF	近江牛サーロイン Omi <i>Wagyu</i> Beef Sirloin <i>Sukiyaki</i> Style	130g	11,000
DF,NF,GF,VV	ごはん 1 膳 A Bowl of Rice		800
DF,NF,GF	丹波しめじのハヤシライス Hashed Beef and Rice, Tamba <i>Shimeji</i> Mushroom		5,800
DF,NF	季節の炊き込みご飯 *ご提供まで 30 分頂戴いたします Seasonal Seasoned Steamed Hot Pot Rice *It will take 30 minutes to serve.	for 2	6,800
DF,NF	近江牛サーロイン丼 京都の温泉卵 京漬物 Omi <i>Wagyu</i> Beef Sirloin <i>Sukiyaki</i> Style <i>Donburi</i> Rice Bowl, Soft Boiled Kyoto Egg, Kyoto Pickle		13,000

**麺類 NOODLE**

DF,NF	湯葉弥の湯葉と九条ねぎのうどん 京漬物 <i>Udon</i> Noodle, <i>Yuba</i> , <i>Kujo</i> Leek, Kyoto Pickle	3,800
DF,NF	近江牛サーロインの肉うどん 京都の温泉卵 京漬物 Omi <i>Wagyu</i> Beef Sirloin <i>Sukiyaki</i> Style <i>Udon</i> Noodle, Soft Boiled Kyoto Egg, Kyoto Pickle	13,000

主菜 MAIN DISH

野菜料理 VEGETABLE

DF,NF,GF,VV	季節野菜のボイル 塩 エクストラバージンオリーブオイル Boiled Seasonal Vegetable, Salt, Extra Virgin Olive Oil	3,200
DF,NF,GF,VV	季節野菜のロースト チミチュリソース Roasted Seasonal Vegetable, Chimichurri Sauce	3,200
DF,NF	季節野菜の天ぷら Seasonal Vegetable <i>Tempura</i>	3,200

魚介料理 SEAFOOD

DF,NF	焼き魚 2 種 2 Kinds of Japanese Grilled Fish	4,500
DF,NF,GF	渥美プレミアムラスサーモンのグリル デイルソース Grilled Atsumi Premium Salmon, Dill Sauce	5,500
DF,NF	渥美プレミアムラスサーモンの朴葉焼き 白味噌仕立て Baked Atsumi Premium Salmon in <i>Hoba</i> Leaf, White Miso Paste	6,500
NF,GF	鮮魚のソテー 柚子のヴァンブランソース Sauteed Market Fish, <i>Yuzu</i> and White Wine Sauce	6,500
DF,NF	伊勢海老天ぷら Ise Lobster <i>Tempura</i>	15,000
NF,GF	瀬戸内産鮑ステーキ Pan Seared Setouchi Abalone	27,000

肉料理 MEAT

DF,NF	京のもち豚フィレ肉のとんかつ Kyoto Pork Fillet Cutlet <i>Tonkatsu</i>	4,500
DF,NF,GF	丹波黒どりのソテー 季節の地野菜 Sauteed Kyoto Chicken, Seasonal Local Vegetable	5,000
DF,NF,GF	煮込みハンバーグ 季節野菜 デミグラスソース Braised Hamburger Steak, Seasonal Vegetable, Demi-Grace Sauce	5,500
DF,NF	黒毛和牛サーロインの朴葉焼き 白味噌仕立て Baked <i>Wagyu</i> Beef Sirloin in <i>Hoba</i> Leaf, White Miso Paste	10,000
NF,GF	杉で焼いた京都産黒毛和牛フィレ肉 150g トレビスの赤ワイン煮込み 松井酒造の酒粕 Cedar Roasted Kyoto <i>Wagyu</i> Beef Fillet Red Wine Braised Treviso Radicchio, Kyoto <i>Sake</i> Lees	20,000

デザート DESSERT

	アイスクリーム ソルベ Ice Cream, Sorbet	1,300
NF,GF	マダガスカル産バニラ Madagascar Vanilla	
NF,GF	和三盆 <i>Wasanbon</i> Brown Sugar	
NF,GF	オーガニック抹茶 Organic <i>Matcha</i>	
DF,NF,GF,V	水尾柚子 <i>Mizuo Yuzu</i>	
DF,GF,VV	プラントベースチョコレート Plant Based Chocolate	
NF,V	タルトタタン 京丹後ミルク工房そらのゴーダチーズ Tarte Tatin, Kyoto Gouda cheese	2,800
V	柿と宇治祥玉園のほうじ茶タルト Persimmon and Uji Shogyokuen Roasted Tea Tart	2,800
NF,V	アマン京都パフェ 宇治抹茶 和三盆 丹波の黒豆 Aman Kyoto Parfait, Uji <i>Matcha</i> , <i>Wasanbon</i> Sugar, Tamba Black Bean	2,800
DF,NF,GF,VV	フルーツ盛り合わせ Assorted Seasonal Fruits	3,600