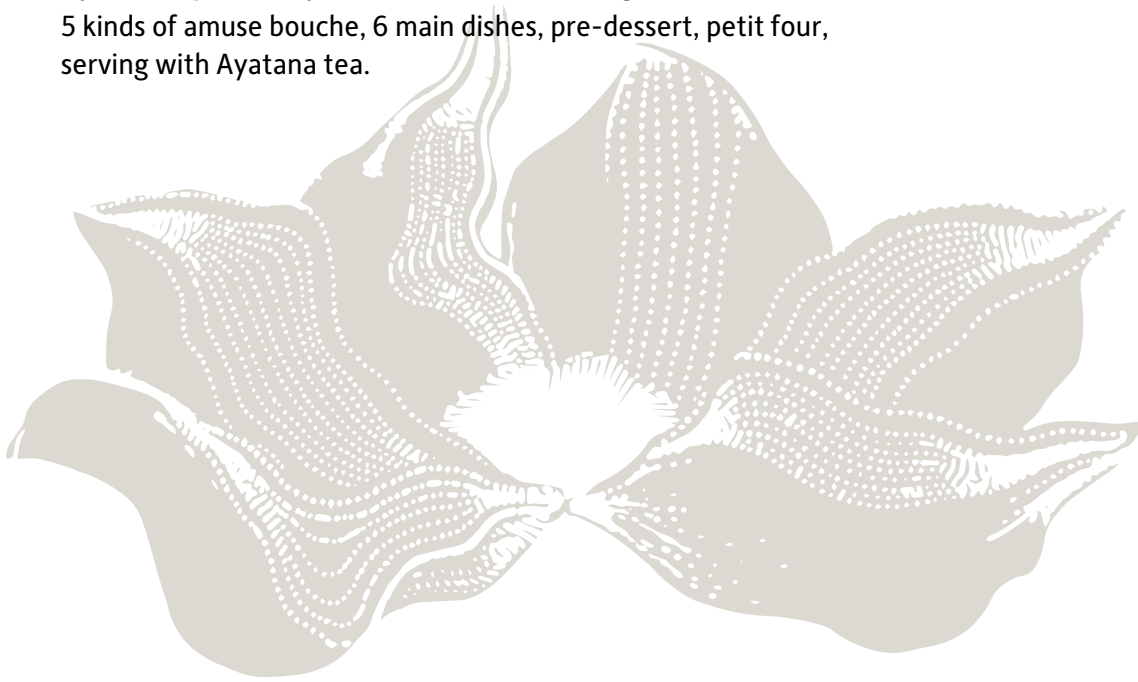


# Ayatana



アヤタナの料理は、精進料理のマインドフルネス、  
ゼロウェイスト、プラントベース、  
そして関西の旬の食材とタイの料理の知恵を結びつけています。  
旬のコースには5種のアミューズブーシュ、6種のメイン、  
プレデザート、プティフル、そしてアヤタナティーをご用意しております。

Ayatana cuisine is based on Shojin Ryori's philosophy of mindful,  
zero-waste, plant-forward cooking,  
showcasing seasonal Kansai produce with Thai culinary wisdom.  
Ayatana represents you seasonal Chef's setting menu, which includes  
5 kinds of amuse bouche, 6 main dishes, pre-dessert, petit four,  
serving with Ayatana tea.



メニューの表示料金は日本円で表記されており、料金には税金・サービス料が含まれております。  
メニュー内容は入荷状況により変更されることがあります。  
アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申しつけください。

All prices are in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge.

The menu is subject to change according to availability.

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

## アミューズブーシュ

### Amuse Bouche

เริ่มแรกกระเจิงรส

私たちのアミューズブーシュそれぞれが、  
精進料理の「五味五食五法」の概念に対応しています；  
五つの要素(焼、揚、蒸、生、煮)  
五つの色(緑、黄、赤、黒、白)  
五つの味(甘味、酸味、苦味、塩味、旨味)

Each of our amuse bouche corresponds to  
Shojin Ryori's concept of Five;  
Five techniques (Grill, fry, steam, raw, simmer)  
Five colors (green, yellow, red, black, white)  
Five flavours (sweet, sour, bitter, salty, umami)

冬みかんとキャラメリゼした豚肉添え

Caramelized pork, prawns and crispies with winter mandarin orange

ม้าฮ่อ มีกัณฑ์ดูหนาว

北海道産ホタテの柚子漬け 自家製クリスピーライスケーキ

Yuzu cured Hokkaido scallop and home-made crispy rice cake

หอยเชลล์ซอ่นกลิ่นและข้าวตั้ง

ズワイガニのレッドカレーとココナッツカップケーキ

Red curry with zuwaigani crab on rice & coconut cupcake

ขนมครกแกงแดงใส่เนื้อปู

えんどう豆のプディング

Pea pudding with Thai Yai dressing

ข้าวแรมพินถั่วลันเตาเขียว

黒もち米と鴨の包み焼き

Grilled black sticky rice parcels with braised duck

ขนมจากใบไผ่ใส่เป็ดพะโล้

メニューの表示料金は日本円で表記されており、料金には税金・サービス料が含まれております。  
メニュー内容は入荷状況により変更されることがあります。  
アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申しつけください。

All prices are in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge.

The menu is subject to change according to availability.

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

ご飯と共に

With Rice

กับข้าว

鹿肉グリルとうぐいす豆のサラダ チリドレッシング

Salad of grilled venison saddle with wing bean and chilli jam dressing

ยำถั่วพุ่มน้ำพริกเผาใส่ถั่วอย่างถ่านไฟ

京味噌のココナッツレリッシュ 地元野菜とフィッシュケーキ

Coconut relish of Kyoto miso accompanied by  
local greens and fish cake with squid

หลนเต้าเจี้ยวบดใส่หมูสับและกุ้ง แนนผักพืชพื้นบ้านและทอดมันหมึก

車海老の漁師風スープ

Fisherman's soup of Kuruma shrimp, asari clam, and squid

ต้มมันทะเลใส่ต้นกระเทียมหน้าหนาว

ドライレッドカレー 牛ほほ肉とタンのココナッツ煮込み

Grilled red curry with coconut of braised beef cheek and tongue

งบบกั้มและลิ้นวัว

豚肉炒め 活 車海老のペーストと共に

Stir-fried pork with premium shrimp paste

คอหมูคั่วเคย

塩魚 豚肉 エビのキャベツ包み

Stuffed cabbage with salted fish, pork and prawn

หมูเป็ย

有機新米

Organic new season rice

ข้าวใหม่อินทรีย์

メニューの表示料金は日本円で表記されており、料金には税金・サービス料が含まれております。  
メニュー内容は入荷状況により変更されることがあります。  
アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申しつけください。

All prices are in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge.

The menu is subject to change according to availability.

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

デザート

Desserts

ล้างปาก

タイ風ぜんざい 最中のココナッツペースト

Black sticky rice with winter ginkgo nut

ข้าวเหนียวเปียกดำใส่แปะก๊วยและน้ำตาลอ้อยโอกินาว่า

プティフル アヤタナティーブレンド

Petit Fours with Ayatana Blend

ของหวานอย่างแห้งคู่กับน้ำชาปรุงอย่างอายตนะ

¥ 24,800

メニューの表示料金は日本円で表記されており、料金には税金・サービス料が含まれております。  
メニュー内容は入荷状況により変更されることがあります。  
アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申しつけください。

All prices are in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge.

The menu is subject to change according to availability.

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.