

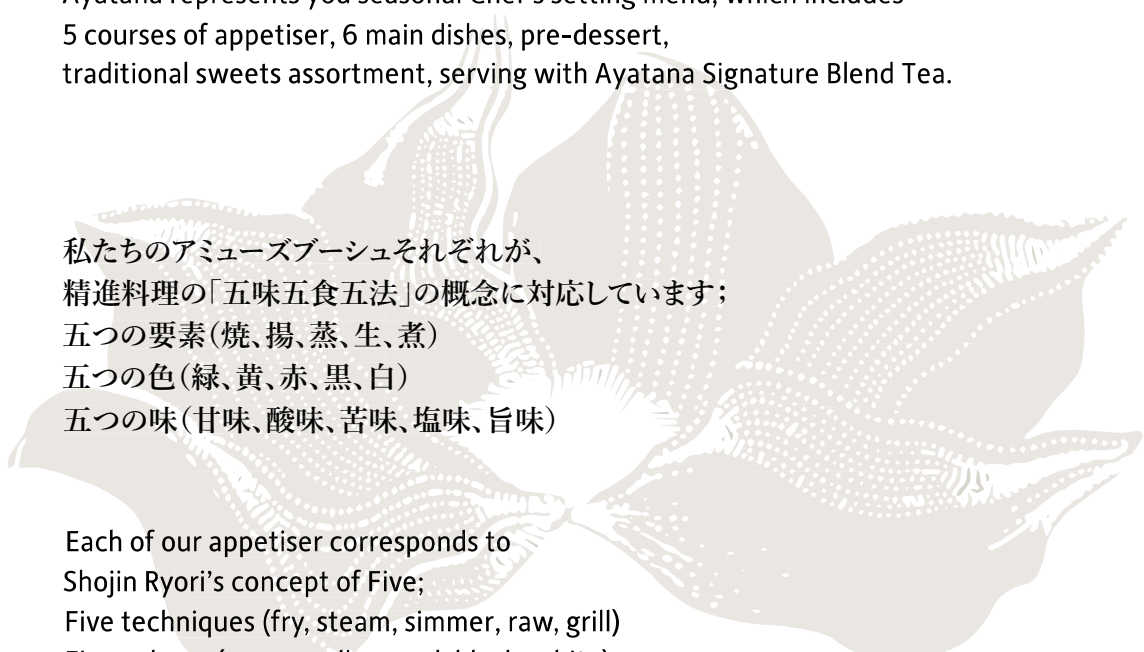
Ayatana

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、ブティフル、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 courses of appetiser, 6 main dishes, pre-dessert,
traditional sweets assortment, serving with Ayatana Signature Blend Tea.

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 appetiser corresponds to
Shojin Ryori's concept of Five;
Five techniques (fry, steam, simmer, raw, grill)
Five colours (green, yellow, red, black, white)
Five flavours (sweet, sour, bitter, salty, umami)



Ayatana

SIGNATURE JOURNEY

お食事の前には「手洗いの儀式」を行い、
タイの香りを纏ったホームメイドのウェルカムドリンクと手作りのスナックをご提供します。

アミューズブーシュ

京都産筍 豚肉 葉生姜の包み揚げ

白身魚と国産ホワイトアスパラガスのムース

胡麻とピーナッツチリのレリッシュの春野菜包み

静岡県産桜海老のサラダ仕立て

富山県産ホタルイカのグリル イカ墨のソース

メインディッシュ

春野菜とシトラスのサラダ 揚げ鱈添え

クリスピーポーク トマトと豚肉のレリッシュと共に

関西で獲れた猪肉と菜の花炒め

バナナの花とシャモのココナッツスープ

旬の貝とパイナップルのカレー

春キャベツと車海老のナンプラー炒め

有機新米

デザート

タイ風 ニョッキのココナッツクリーム スイートポテトと共に

プティフル アヤタナティーブレンド

¥ 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。

Ayatana

SIGNATURE JOURNEY

Start your journey with homemade herbal welcome drink along with handcrafted snacks
Followed by traditional Thai hand washing ritual before your dinner begins

Appetiser

เริ่มแรกกระเรียงรส

Fried Kyoto bamboo shoot, minced pork, young ginger leaf

หน่ออ้วสอดใส่หมูสับใบชิ่ง แนนมหั่วผักกาดและกระเทียมดอง

Steamed Shirauo white fish curry mousse, shaved domestic white asparagus

ห่อหมกปลาและหน่อไม้ฝรั่งขาว

Simmered green leaf, sesame and peanut chilli relish

ผักฤดูใบไม้ผลิต้ม น้ำพริกถั่วดิน

Fresh Shizuoka Sakura prawn salad, chilli jam dressing, Kyoto strawberry

ปลากุ้งซากุระ และสตรอเบอร์รี่เกียวโต

Grilled Toyama "Firefly squid", spicy black ink sauce

หมึกหิ่งห้อยย่างถ่านน้ำดำ

Main

กับข้าว

Spring mixed green salad, citrus fruit, fried sardine

ยำส้มหลากหลายสายพันธุ์และผักฤดูใบไม้ผลิ พร้อมปลาซาร์ดีนทอด

Northern Thai tomato and minced pork relish, Ayatana pork crackling

น้ำพริกอ่องอย่างเหนือ แนนแคบหมูทำเองและทาราโนเม

Stir-fried Kansai Mountain wild boar, canola flower, dried-spice

นาริกรรแสงหมูป่า แนนผักนาโนฮานา

Coconut and galangal soup, Shamo chicken, grilled banana blossom

ต้มข่าไก่แฮมโมและหั่วปลีย่าง

Central Thai curry, Bio-diversified local clam, organic pineapple

แกงคั่วกะทิหอยท้องถิ่นและสับปะรด

Stir-fried cabbage, organic fish sauce, Kuruma prawn

กะหล่ำปลีน้ำปลากุ้งครุมะ

New season organic rice

ข้าวใหม่อินทรีย์

Dessert

ล้างปาก

Thai gnocchi in fresh coconut milk, fried Japanese sweet potato

ครองแครงมันหวานญี่ปุ่นกะทิสดและไข่เต่ามันม่วง

Traditional sweets assortment, Ayatana Signature Blend Tea

ของหวานอย่างแห้งคู่กับน้ำชาปรุงอายตนะ

¥ 24,800

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.