

ARMANI / RISTORANTE
DINNER WINTER



Armani/Ristorante Ginza

当店ではサービス料 10%を頂戴しております

ALL PRICES INCLUDE TAX AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE

STAGIONE

AMUSE BOUCHE

アミューズ

TUNA WITH BEET VARIATION, CAVIAR AND YOGURT SAUCE

マグロ ビーツのバリエーションとヨーグルトとキャビアのソース

LINGUINE WITH BROCCOLI CREAM AND CLAMS

リングイネ 貝とブロッコリーのソース

TORTELLO ALLA GENOVESE

トルテッロ ジェノヴェーゼ

LAMB OR VEAL IN CASSOEULA (WAGYU + ¥ 2500)

仔羊 または 仔牛のロースト ちりめんキャベツの詰め物 (和牛のローストへ変更+ ¥ 2500)

CITRUS FRUITS

シトラス

APPLES MILLE- FEUILLE WITH RED WINE SORBET

リンゴのミルフィーユ 赤ワインのシャーベット

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS

カフェ プティフル

7 COURSES ¥10,000

7 皿のコースメニュー ¥10,000

ARMANI CLASSICO

AMUSE BOUCHE

アミューズ

SCALLOPS CARPACCIO WITH BEET AND SMOKED POTATOES ESPUMA

ホタテのカルパッチョ ビーツとスモークしたポテト

LINGUINE WITH BROCCOLI CREAM AND CLAMS

リングイネ 貝とブロッコリーのソース

SAFFRON RISOTTO

サフランリゾット

AMADAI ACQUA PAZZA

甘鯛のアクアパッツァ

CITRUS FRUITS

シトラス

ARMANI CAKE

アルマーニケーキ

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS

カフェ プティフル

7 COURSES ¥16,000

7 皿のコースメニュー ¥16,000

GINZA TOWER

AMUSE BOUCHE

アミューズ

AKAZA-EBI, TAPIOCA, APPLE AND CUCUMBER

静岡県産赤座海老 タピオカ リンゴと胡瓜

ABALONE MILLE - FEUILLE, SHOGGIN KABU AND SHISO SAUCE

アワビのミルフィーユ 聖護院かぶと紫蘇のソース

TORTELLLO ALLA GENOVESE

トルテッロ ジェノヴェーゼ

WHITE TRUFFLE RISOTTO

白トリュフのリゾット

AMADAI ACQUA PAZZA

甘鯛のアクアパッツァ

WAGYU IN CASSOEULA

和牛のロースト ちりめんキャベツの詰め物

SFOGLIATELLA

スフォリアテッラ

BABÀ

ババ ナポレターノ

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS

カフェ プティフール

9 COURSES ¥20,000

FOR ALL TABLE

9 皿のコースメニュー ¥20,000

こちらのコースは、テーブルごとに承ります