

ARMANI / RISTORANTE  
DINNER SUMMER 2021



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

CRUNCHY OCTOPUS WITH COLD TOMATO GAZPACHO  
タコとキノアフリット 冷たいトマトのガスパチョ

SPAGHETTO WITH RED PEPPER AND GREEN SAUCE  
スパゲット 赤ピーマン グリーンソース

KINMEDAI WITH EDAMAME AND LIME SCENTED CONSOMMÉ  
金目鯛 枝豆 ライムの香りのコンソメ

VEAL MARINATED WITH FIVE PEPPERS AND MUSTARD SAUCE  
OR  
AKAUSHI BEEF (+¥2,500)  
仔牛のロースト 5種類のペッパー マスタードソース  
又は  
あか牛のローストへ変更(+¥2,500)

ARMANI-YAKI  
アルマーニ焼

PIÑA COLADA  
ピニャコラーダ

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS  
カフェ プティフル

7 COURSES ¥12,000  
7皿のコースメニュー ¥12,000

# ARMANI

AMUSE BOUCHE

アミューズ

CRUNCHY OCTOPUS WITH COLD TOMATO GAZPACHO

タコとキノアフリット 冷たいトマトのガスパチョ

SPAGHETTO WITH RED PEPPER AND GREEN SAUCE

スパゲット 赤ピーマン グリーンソース

SAFFRON RISOTTO

サフランリゾット

KINKI WITH EDAMAME AND LIME SCENTED CONSOMMÉ

キンキ 枝豆 ライムの香りのコンソメ

AKAUSHI BEEF MARINATED WITH FIVE PEPPERS AND MUSTARD SAUCE

あか牛のロースト 5種類のペッパー マスタードソース

ARMANI-YAKI

アルマーニ焼

PEACH WITH RUBY CACAO NAMELAKA AND HIBISCUS SAUCE

ピーチ なめらかなルビーカカオ ハイビスカスソース

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS

カフェ プティフル

8 COURSES ¥17,000

8 皿のコースメニュー ¥17,000

# GINZA TOWER

AMUSE BOUCHE  
アミューズ

CORN CREAM, SEA URCHINS AND BALSAMIC CAVIAR  
コーンポタージュ ウニ バルサミコ風味のキャビア

CRUNCHY OCTOPUS WITH COLD TOMATO GAZPACHO  
タコとキノアフリット 冷たいトマトのガスパチョ

SPAGHETTO WITH RED PEPPER AND GREEN SAUCE  
スパゲット 赤ピーマン グリーンソース

SUNFLOWER PASTA WITH AMA-EBI AND CAVIAR  
“ひまわり” 甘えび キャビア

KINKI WITH EDAMAME AND LIME SCENTED CONSOMMÉ  
キンキ 枝豆 ライムの香りのコンソメ

AKAUSHI BEEF MARINATED WITH FIVE PEPPERS AND MUSTARD SAUCE  
あか牛のロースト 5種類のペッパー マスタードソース

PASSION FRUIT  
パッションフルーツ

BABÀ  
ババ ナポレターノ

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS  
カフェ プティフル

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

# LOSS FOOD MENU

DAIKON FLAN

大根のフラン

CAPRESE 2021

カプレーゼ 2021

SPAGHETTO WITH RED PEPPER AND GREEN SAUCE

スパゲット 赤ピーマン グリーンソース

KINMEDAI WITH EDAMAME AND LIME SCENTED CONSOMMÉ

金目鯛 枝豆 ライムの香りのコンソメ

AKAUSHI BEEF ROUND WITH DIFFERENT TEXTURE OF AUBERGINE

あか牛外もも肉 なすのテクスチャー

"SAKEKASU" AND MELON

酒粕 メロン

SENCHA AND CITRUS

煎茶 シトラス

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