

ARMANI / RISTORANTE  
LUNCH 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

# ASSAGGI

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

HOME MADE "CHITARRA" PASTA WITH ESCAPECE

自家製パスタ"キタツラ" エスカパーチェ

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)

MANGO VARIATION WITH HERBS GRANITA

マンゴーのヴァリエーション ハーブグラニータ

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS

カフェ プティフル

5 COURSES ¥5,500

5 皿のコースメニュー ¥5,500

# 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

HOME MADE "CHITARRA" PASTA WITH ESCAPECE  
自家製パスタ"キタッラ" エスカパーチェ

SAFFRON RISOTTO  
サフランリゾット

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)

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

6 COURSES ¥8,500  
6皿のコースメニュー ¥8,500

# 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

# 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