

ARMANI / RISTORANTE
DINNER AUTUMN 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

TRADIZIONE

AMUSE BOUCHE

アミューズ

SCALLOPS WITH SPINACH, BURRATA AND TRUFFLE SAUCE

ホタテ貝 ほうれん草と Burrata 黒トリュフのソース

“TORTELLO ALLA NORMA”

茄子のトルテッロ

TURBOT FISH WITH CAULIFLOWERS AND SAFFRON SAUCE

ヒラメ カリフラワーとサフランソース

BEEF CHEEK WITH SMOKED POTATO AND MUSHROOMS VARIATION

牛ほほ肉 燻製ジャガイモエスプーマとキノコのバリエーション

CANNOLO

カンノーロ

BABÀ NAPOLETANO

ババ ナポレターノ

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS

カフェ プティフル

7 COURSES ¥ 14,000

7 皿のコースメニュー ¥ 14,000

I am please to offer you my new Menu: The Evolution of Tradition.
I will take you on a journey through the flavors that will bring you back to Italy by elevating the bond between Japanese ingredients, the memory of my life in my homeland and the great respect I fell all my local providers.
Welcome to my new Vision of Cuisine

We recommend this menu for the entire table and the menu must be booked three days in advance. This Menu will be not available for any Food Restriction and /or allergies.

アルマーニ / リストランテはこの秋、新メニュー「The Evolution of Tradition - 伝統の進化 -」をスタート致します。このメニューは、日本の豊かな食材、故郷イタリアで過ごした日々の思い出、そして素晴らしい食材を生み出す日本の生産者への深い敬意と愛情をもとに作りあげられたもので、召し上がる皆さまには、味覚によるイタリアの旅をお楽しみ頂きます。
エグゼクティブシェフ カルミネ・アマランテの新たな挑戦を是非お楽しみください。

こちらのコースは、同テーブルのお客様皆さままでのご注文をおすすめいたします。
また、ご予約は3日前までに頂戴しますよう、お願いいたします。
尚、こちらのコースは食材アレルギーには対応しておりませんのでご了承ください。

EVOLUZIONE

AMUSE BOUCHE

アミューズ

CARBONARA

カルボナーラ

ORIENTAL

オリエンタル

RAMEN ALL'ITALIANA

イタリア風ラーメン

SAFFRON

サフラン

WILDS

ワイルド

ARMANI-YAKI

アルマーニ焼き

TIRA-MI-SÙ

ティラ・ミス

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS

カフェ プティフル

8 COURSES ¥ 20,000

8 皿のコースメニュー ¥ 20,000

Chef Omakase

¥30,000

We recommend this menu for the entire table and the menu must be booked three days in advance.

Please Kindly inform us about your food restrictions and/or allergies.

Chef Carmine selects a high-quality food products sourced from the renowned suppliers, and unique growers from all over Japan.

こちらのコースは、同テーブルのお客様皆さままでのご注文をおすすめいたします。

また、ご予約は3日前までに頂戴しますよう、お願いいたします。

食材へのアレルギーがございます場合はご予約時にお知らせください。

エグゼクティブシェフ カルミネ・アマランテが選り抜いた優れた食材の数々・・・日本中から集められた素晴らしい素材で生み出される特別なメニューを、是非お楽しみください。