

ARMANI / RISTORANTE

Lunch *Spring 2022*

記載価格は、10%の消費税を含んだ料金で、別途10%のサービス料を頂戴いたします。

メニューは入荷等の都合により予告なく変更になる場合がございます。

食材にアレルギーや、食事制限がおりのお客様は、ご予約の際にお申しつけください。

**All prices include 10% tax and are subject to a 10% service charge.
Please note that menus are subject to market change and availability.
Please kindly let us know if you have any food allergies or restrictions.**

ARMANI / RISTORANTE

Classico

アミューズ
Amuse Bouche

イカのプランチャと山菜
Pan-Fried Squid With Wild Vegetables

タリアテッレ・ディ・マーレ
"Tagliatella di Mare"

鯖 燻製スナップえんどうとパセリのソース
Sawara, Smoked Snap Peas And Parsley Sauce

又は / OR

ピエモンテ産仔牛 ほうれん草とブラックオリーブソース(+2,000 円)
Piedmont Veal, Spinach And Black Olive Sauce (+ 2,000 yen)

レモンのデクリネゾン
Lemon Declination

カフェ プティフル
Italian Espresso And Petit Fours

5 皿のコースメニュー 6,500 円
5 Courses 6,500 yen

ARMANI / RISTORANTE

Tradizione Lunch

アミューズ
Amuse Bouche

バッサーノ・デル・グラッパのホワイトアスパラガスとポーチドエッグ
Bassano Del Grappa White Asparagus, Poached Egg

タリアテッレ・ディ・マーレ
“Tagliatella di Mare”

“Akaito” サフランリゾット
“Akaito” Saffron Risotto

鯖 燻製スナップえんどうとパセリのソース
Sawara, Smoked Snap Peas And Parsley Sauce

又は / OR

ピエモンテ産仔牛 ほうれん草とブラックオリーブソース(+2,000 円)
Piedmont Veal, Spinach And Black Olive Sauce (+ 2,000 yen)

レモンのデクリネゾン
Lemon Declination

カフェ プティフル
Italian Espresso And Petit Fours

6 皿のコースメニュー 9,500 円
6 Courses 9,500 yen

ARMANI / RISTORANTE

Tradizione

アミューズ
Amuse Bouche

バッサーノ・デル・グラッパのホワイトアスパラガスとポーチドエッグ
Bassano Del Grappa White Asparagus, Poached Egg

カンデラ ジェノヴェーゼ
Candele Alla Genovese

鱈 燻製スナップエンドウとパセリのソース
Sawara, Smoked Snap Peas And Parsley Sauce

ピエモンテ産仔牛 ほうれん草とブラックオリーブソース
Piedmont Veal, Spinach And Black Olive Sauce

イチゴとルバーブ
Strawberry And Rhubarb

ババ ナポレターノ
Babà Napoletano

カフェ プティフール
Italian Espresso And Petit Fours

7皿のコースメニュー 14,000 円
7 Courses 14,000 yen

ARMANI / RISTORANTE

Armani Experience

茄子のパルミジャーナ
Aubergine Parmigiana

アルマーニミラノ リゾット
Armani Milano Risotto

仔牛のミラネーゼ
Veal Milanese Cutlet

ティラミス
Tiramisù

カフェ プティフール
Italian Espresso And Petit Fours

4皿のコースメニュー 14,000 円
4 Courses 14,000 yen

ARMANI / RISTORANTE

Sustainability

高農園のサラダ
Taka Farm Salad

スモークハマチ
Smoked Young Yellowtail

スナップえんどうのリゾット
Snap Peas Risotto

鱈の炭火焼き クレソンソース
Sawara And Watercress Sauce

とみつ金時
Sweet Potato

いちご 酒粕
Strawberry "Sake Kasu"

カフェ プティフル
Italian Espresso And Petit Fours

6 皿のコースメニュー 12,000 円
6 Courses 12,000 yen

こちらのコースは、前日までにご予約いただきますよう、お願いいたします。
尚、こちらのコースは食材アレルギーや食事制限には対応しておりませんのでご了承ください。

**This course must be booked one day in advance.
This is not available for any food restriction and allergies.**