

ARMANI / RISTORANTE

Dinner

Summer 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。

ご来店前に事前にメニューをお選びいただくようお願いいたします。

**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.
We recommend choosing the menu in advance.**

ARMANI / RISTORANTE

Tradizione

アミューズ
Amuse Bouche

トマトバリエーション 雲丹
Tomato Variation, Sea Urchins

リングイネ サフラン シマエビ
Saffron Linguina, Shima Ebi

太刀魚 スカパーチェ パセリ
Tachiuo, Scapece, Parsley Sauce

仔羊 カポナータ フェンネル
Lamb, Caponata, Fennel Sauce

メロン ジンジャー ピスタチオ
Melon, Ginger Panna Cotta, Pistachio

カッサータ
Cassata

カフェ プティフル
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

Evoluzione

「Evolution of Tradition - 伝統の進化-」

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
お楽しみいただきます。

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。

“Evolution of Tradition”

I will take you on a journey through the flavors that will bring you to Italy
by elevating the bond between Japanese ingredients, the memory of my life in
my homeland and the great respect I felt all my local providers.

Welcome to my new Vision of Cuisine.

8 皿のコースメニュー 20,000 円

8 Courses 20,000 yen

こちらのコースのご予約は、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。
お召し上がりになれない食材が含まれる場合は、同じご予算でシェフの特別メニューを
ご用意いたします。

**This course must be booked three days in advance.
This is not available for any food restriction and allergies.
If you have any food allergies or restrictions,
We will offer another special course in same price.**

ARMANI / RISTORANTE

Evoluzione

アミューズ
Amuse Bouche

セビチェ
Ceviche

カルボナーラ
Carbonara

ポモドーロ
Pomodoro

フェンネル
Fennel

ワイルド
Wilds

サフラン
Saffron

レモン
Lemon

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

8 皿のコースメニュー 20,000 円
8 Courses 20,000 yen

ARMANI / RISTORANTE

Omakase

エグゼクティブカルミネ・アマランテが選び抜いた優れた食材で作り上げる、お客様のためだけの特別メニューをご用意しました。固定メニューではなく、その日その日の食材コンディションに合わせてカルミネが料理内容を調整することで、より特別な食体験をお届けします。

その日にしか出会うことができない「一期一会」を存分に楽しめる特別コースをご堪能ください。

Executive Carmine Amarante has created a special menu just for you, with superior ingredients selected by the Executive Carmine Amarante. Instead of a fixed menu, Carmine will adjust the dishes according to the conditions of the day to create a more special dining experience.

We hope you will enjoy this special course that will allow you to fully appreciate the "once in a lifetime encounter" that can only be encountered on that particular day.

特別コースメニュー 30,000 円

Special Courses 30,000 yen

こちらのコースは、3日前までにご予約いただきますよう、お願いいたします。
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。

**This course must be booked three days in advance.
Please kindly inform us about your food restrictions or allergies.**

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

スナップエンドウのリゾット
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.**