

ARMANI / RISTORANTE

Lunch *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。

**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

帆立 赤パプリカ
Pan-Fried Scallop, Red Pepper Sauce

ラビオリカプレーゼ
Raviolo Caprese

太刀魚 スカペーチェ サフラン
Tachiuo, Scapece, Saffron Sauce

又は / Or

仔羊 カポナータ フェンネル(+2,000 円)
Lamb, Caponata, Fennel Sauce (+ 2,000 yen)

パイナップル バリエーション バジル
Pineapple Variation

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

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

ARMANI / RISTORANTE

Tradizione Lunch

アミューズ
Amuse Bouche

帆立 赤パプリカ
Pan-Fried Scallop, Red Pepper Sauce

ラビオリカプレーゼ
Raviolo Caprese

リゾット カチョ エ ペペ 雲丹
Cacio e Pepe Risotto, Sea Urchin

太刀魚 スカペーチェ サフラン
Tachiuo, Scapece, Saffron Sauce

又は / Or

仔羊 カポナータ フェンネル(+2,000 円)
Lamb, Caponata, Fennel Sauce (+ 2,000 yen)

ババ ナポレターノ
Babà Napoletano

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

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 スカペーチェ 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

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
