

ARMANI / RISTORANTE

Lunch

Autumn 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。

ご内容により、お応えできない場合がございます。ご理解いただけますようお願いいたします。

**All prices include 10% tax and subject to 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,
however, there may be items we can not change.**

ARMANI / RISTORANTE

Classico

アミューズ

Amuse Bouche

帆立 キャビア “AKAITO”サフラン

Scallop, Caviar, “AKAITO” Saffron

パスタ エ パターテ

Pasta E Patate

サワラ イタリアンパセリ

Sawara, Parsley Sauce

又は / Or

仔羊 カポナータ ハーブ (+2,500 円)

Lamb, Caponata, Herbs Sauce (+ 2,500 yen)

梨 レモンバーム カボス

Nashi, Lemon Balm, Kabosu

カフェ プティフール

Italian Espresso And Petit Fours

5 皿のコースメニュー 7,500 円

5 Courses 7,500 yen

ARMANI / RISTORANTE

Tradizione Lunch

アミューズ

Amuse Bouche

帆立 キャビア “AKAITO” サフラン

Scallop, Caviar, “AKAITO” Saffron

パスタ エ パターテ

Pasta E Patate

リゾット ポルチーニ ヘーゼルナッツ

Risotto, Porcini, Hazelnuts

サワラ イタリアンパセリ

Sawara, Parsley Sauce

又は / Or

仔羊 カポナータ ハーブ (+2,500 円)

Lamb, Caponata, Herbs Sauce (+ 2,500 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 11,000 円

6 Courses 11,000 yen

ARMANI / RISTORANTE

Tradizione

アミューズ

Amuse Bouche

卵 タピオカ 黒トリュフ

Egg, Tapioca And Black Truffle

リングイネ “AKAITO” サフラン シマエビ

“AKAITO” Saffron Linguine, Shima Ebi

甘鯛 フェンネル

Amadai, Fennel Sauce

仔羊 カポナータ ハーブ

Lamb, Caponata, Herbs Sauce

栗 ラスベリー

Chestnut, Raspberry

レモンタルト

Lemon Tart

カフェ プティフール

Italian Espresso And Petit Fours

7皿のコースメニュー 15,000 円

7 Courses 15,000 yen

ARMANI / RISTORANTE

Armani Experience

クロケッタ 黒トリュフ

Crunchy Potato Cube and Black Truffle

トルテッロ ピアチェンティノ

Tortello Piacentino

平目 ケール キノコ ケッパー

Turbot, Kale, Mushroom, Caper

マロン チョコレート 72%

Chestnuts, Chocolate 72%

カフェ プティフル

Italian Espresso And Petit Fours

4 皿のコースメニュー 14,000 円

4 Courses 14,000 yen
