

# ARMANI / RISTORANTE

## *Lunch*

*Winter 2022 - 2023*

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 are 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 could not change.**

# ARMANI / RISTORANTE

## *Classico*

アミューズ

Amuse Bouche

帆立貝 キャビア “AKAITO” サフラン

Scallop, Caviar, “AKAITO” Saffron

パスタ エ パターテ

Pasta E Patate

牛ほほ肉 ポレンタ サルサヴェルデ

Beef Cheek, Polenta, Green Sauce

ババ ナポレターノ

Babà Napoletano

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

帆立貝 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 茸 ヘーゼルナッツ

Risotto, Mushrooms, Hazelnuts

牛ほほ肉 ポレンタ サルサヴェルデ

Beef Cheek, Polenta, Green Sauce

レモンタルト

Lemon Tart

カフェ プティフール

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

車海老 昆布 カリフラワー キャビア  
Kuruma Ebi, Kombu, Cauliflower, Kristal Caviar

パスタ エ パターテ

Pasta E Patate

平目 燻製キャベツ レモン  
Hirame, Smoked Cabbage Puree, Lemon Sauce

牛ほほ肉 ポレンタ サルサヴェルデ  
Beef Cheek, Polenta, Green Sauce

苺 金柑

Strawberry, Kumquat

ティ・ラ・ミ・ス

Ti - Ra - Mi - Sù

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, Black Truffle

トルテッロ ピアチェンティーノ  
Tortello Piacentino

平目 ケール 茸 ケッパー  
Hirame, Kale, Mushrooms, Capers

栗 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

---