

ARMANI / RISTORANTE

Dinner *Summer 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、食事制限がおありのお客様は、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

Tradizione

アミューズ

Amuse Bouche

雲丹 トマト

Sea Urchin, Tomato

リソディセモラ サフラン

Riso Di Semola, Saffron

イサキ 胡瓜 紫蘇ソース

Isaki, Cucumber, Shiso Sauce

蝦夷鹿 茄子 マスタードソース

Venison, Aubergine, Mustard Sauce

イチジク

Fig

ティ・ラ・ミ・ス

Ti - Ra - Mi - Sù

カフェ プティフル

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

Omakase

エグゼクティブシェフ 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 Chef Carmine Amarante has created a special menu just for you,
with superior ingredients selected by the Chef. Instead of a fixed menu, we 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 20,000 円 / 30,000 円
Special Courses 20,000 yen / 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

牛肉カルパッチョ ペペローネクルスコ
Beef Carpaccio, Peperone Crusco

スパゲット ポモドーロ
Spaghetti Pomodoro

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

サヴォイアルド ティラミス
Savoiaro 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
