

# ARMANI / RISTORANTE

## *Lunch*

*Spring 2024*

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

## *Tradizione Lunch*

アミューズ

**Amuse Bouche**

パーネ

**Pane**

スモークハマチ クリスタルキャビア

**Smoked Hamachi, Kristal Caviar**

ホタルイカ スナップエンドウ ハムのコンソメ

**Hotaru Ika, Snap Peas, Ham Consommé**

リソディセモラ サフラン

**Riso Di Semola, Saffron**

仔羊 マスタードソース

**Lamb, Mustard Sauce**

レモン バリエーション

**Lemon Variation**

カフェ プティフール

**Italian Espresso And Petit Fours**

---

6 皿のコースメニュー 12,000 円

6 Courses 12,000 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 19,000 円

Special Course 19,000 yen

---

# 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, Capers

ミラノ風カツレツ  
Cotoletta Alla Milanese

サヴォイアルド ティラミス  
Savoiaro Tiramisù

カフェ プティフル  
Italian Espresso And Petit Fours

---

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

---