

# 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 キャビア

Smoked Hamachi, Caviar

カプレーゼ

Caprese

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

---