

ARMANI / RISTORANTE

Lunch

Autumn 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

鰹
Katsuo

プリンパスタ 鴨のコンソメ
Plin, Duck Consommé

リソディセモラ サフラン
Riso Di Semola, Saffron

ポーク BBQ
Pork BBQ

カボチャ
Pumpkin

カフェ プティフル
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 プティフール
Italian Espresso And Petit Fours

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