

ARMANI / RISTORANTE
DINNER SUMMER 2017



Armani/Ristorante Ginza

当店ではサービス料 10%を頂戴しております

ALL PRICES INCLUDE TAX AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE

ESTATE

6 COURSES ¥10,000

PAIRING WITH 3 GLASSES OF WINE ¥8,000

6 皿のコースメニュー ¥10,000

ワインペアリング ¥8,000 (3 種類)

CHEF'S WELCOME

本日の一口前菜

JAPANESE BEEF CURED SMOKED CARPACCIO WITH PARMESAN, ROCKETS, OIL AND LEMON

和牛のブレザオラ パルミジャーノのクレマ ルッコラ レモン

BURNT GRAIN TAGLIATELLE WITH ZUCCHINI AND MUSSELS

焦がし小麦を使ったタリアテッレ ズッキーニ ムール貝のスーゴ

WELLINGTON LAMB YUZU KOSHO WITH WHITE ASPARAGUS AND YOGURT

茄子を纏った仔羊のパイ包み焼き柚子胡椒風味 ホワイトアスパラ ヨーグルト

又は

VEAL MILANESE WITH SUMMER VEGETABLES AND LEAF COMPOSITION (+¥2,000)

乳飲み仔牛のミラネーゼ 季節野菜 (+¥2,000)

PRE DOLCE

ブレドルチェ

PEACH WITH VERBENA JELLY AND YOGURTH GELATO

桃のコンポート ヴェルベージュゼリー ヨーグルトジェラート

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS

カフェと小菓子

GIORGIO ARMANI

7 COURSES ¥15,000

PAIRING WITH 4 GLASSES OF WINE ¥11,000

7 皿のコースメニュー ¥15,000

ワインペアリング ¥11,000 (4 種類)

CHEF'S WELCOME

本日の一口前菜

RAW SCAMPI WITH BURRATA CHEESE AND LEMON POWDER

スカンピのクルードとブッラータ レモンパウダー

TOMATO TARTARE WITH BEANS AND CHIVES PESTO

ローストトマトのタルタル いんげん シブレットのペースト

FREGULA WITH SAFFRON CLAMS, CRAB BROTH

フレーゴラ サフランの香る浅利と蟹のプロデット

VEAL MILANESE WITH SUMMER VEGETABLES AND LEAF COMPOSITION

乳飲み仔牛のミラネーゼ 季節野菜

MELON WITH VERBENA

メロン ヴェルベーン

MANJARI CHOCOLATE TART

マンジャリチョコレートタルト

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS

カフェと小菓子

ECCENTRICO

9 COURSES ¥20,000

AVAILABLE FROM 2 PEOPLE

PAIRING WITH 5 GLASSES OF WINE ¥14,000

9 皿のコースメニュー ¥20,000

2名様より承ります

ワインペアリング ¥14,000 (5種類)

CHEF'S WELCOME

本日の一口前菜

ABALONE WITH CHICKPEA PANISSA, TOMATO, OLIVE, CAPPERS SAUCE

低温調理したアワビ パニッサのフリット プッタネスカソース

SPAGHETTONI WITH PISTACHIO PESTO AND RAW SCAMPI

スパゲッtone ピスタチオペースト スカンピのクルード

GNOCCHI WITH MOZZARELLA, TOMATO, EGGPLANT SAUCE

ノルマ風ニョッキ トマト 茄子 モッツアレッタ

BLACK INKED TAGLIOLINI

WITH CARBONARA FOAM AND HOME MADE SEA URCHIN BOTTARGA

イカ墨を練り込んだタリオリーニ カルボナーラのクレマ 自家製ウニのからすみ

ROASTED ISAKI WITH WARM SALAD AND WHITE TURNIP

イサキのロースト 微温サラダ 大根

WAGYU HERBS SALT CRUSTED WITH BRAISED FENNELS,

TOMATOES AND BALSAMIC VINEGAR 25 YEARS OLD

和牛の香草塩釜焼き フェネル ドライトマト バルサミコ酢 25年

BURRATA CHEESE WITH GRAPEFRUIT, ESTRAGON SORBET

ブッラータチーズ グレープフルーツ エストラゴンシャーベット

ROSE PEACH

桃のバラ仕立て

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS

カフェと小菓子