

ARMANI / RISTORANTE  
CENA PRIMAVERA 2017

当店ではサービス料 10%を頂戴しております  
IL CONTO SARA PRESENTATO CON UN'AGGIUNTA PER IL SERVIZIO PARI AL 10%

## PRIMAVERA

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)

6 PORTATE ¥10,000

VINO IN ABBINAMENT ¥8,000 (3 TIPOLOGIE)

STUZZICHINO DELLO CHEF

本日の一口前菜

CARPACCIO DI MANZO GIAPPONESE MARINATO E AFFUMICATO  
PARMIGIANO, RUCOLA, OLIO E LIMONE

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

CALAMARATA CON SUGO DI SCORFANO E PEPERONI

カラマラータ カサゴとパプリカのラゲー

PORCHETTA DI IBERICO CON CHIMICHURRI ROSSO

イベリコ豚のポルケッタ 赤いチミチュッリソース

又は

MILANESE DI VITELLO DA LATTE CON VERDURE E MISTICANZE PRIMAVERILI (+¥2,000)

乳飲み仔牛のミラネーゼ 春野菜 (+¥2,000)

PRE DOLCE

プレドルチェ

CROSTATINA DI LIMONE E MERINGA

メレンゲレモンタルト

CAFFÉ ESPRESSO ITALIANO E PICCOLA PASTICCERIA

カフェと小菓子

# GIORGIO ARMANI

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)

7 PORTATE ¥15,000

VINO IN ABBINAMENT ¥11,000 (4 TIPOLOGIE)

STUZZICHINO DELLO CHEF

本日の一口前菜

TARTARA DI TONNO PINNA BLU CON AVOCADO E ZUPPA DI CETRIOLI

黒マグロとアボカドのタルタル 胡瓜のズッパ

CULATELLO CON NUVOLA DI PARMIGIANO POMODORI DOLCI E ACETO BALSAMICO

クラテッロとパルミジャーノクロッカント トマト バルサミコ酢

GARGANELLI CON SUGO DI POLPETTE D' ASTICE E POMODORO

ガルガネッリ オマールエビのポルペッティーネ

MILANESE DI VITELLO DA LATTE CON VERDURE E MISTICANZE PRIMAVERILI

乳飲み仔牛のミラネーゼ 春野菜

CREMOSO ALLO YOGURT E LAVANDA

ヨーグルト ラベンダー

SOUFFLÉ AL MASCARPONE E AGRUMI

マスカルポーネと柑橘類のスフレ

CAFFÉ ESPRESSO ITALIANO E PICCOLA PASTICCERIA

カフェと小菓子

## ECCENTRICO

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)

9 PORTATE ¥20,000

DISPONIBILE A PARTIRE DA 2 PERSONE

VINO IN ABBINAMENT ¥14,000 (5 TIPOLOGIE)

STUZZICHINO DELLO CHEF

本日の一口前菜

BURRATA CON POMODORI DOLCI E CAVIALE

ブルラータ フルーツトマト キャビア

FUSILLONI CON PUTTANESCA DI CONCHIGLIE IN VASO COTTURA

瓶に詰めたフジローニ 貝のプッタネスカ

SPAGHETTONI CON POMODORINI AFFUMICATI, AGLIO, OLIO E BOTTARGA

スパゲッティーニ ボットアルガとドライトマト 備長炭の香り

TORTELLI DI ASPARAGI VERDI E TARTUFO NERO IN BRODO DI PARMIGIANO

アスパラとトリュフを詰めたトルテッリ パルミジャーノチーズのコンソメ

CODA DI ASTICE, LATTUGA BRASATA E ZABAIONE AL LIMONE

オマールエビのロースト レタスのブラザート レモンのザバIONE

MANZO GIAPPONESE IN CROSTA DI SALE E ERBE

FINOCCHI E POMODORI APPASSITI CON ACETO BALSAMICO 25 ANNI

和牛の香草塩釜焼き フェンネル ドライトマト バルサミコ酢 25 年

PANNA COTTA AGLI ASPARAGI BIANCHI, GELATINA AL MOSCATO E POMODORO

ホワイトアスパラガスのパンナコッタ モスカートダスティとトマトのゼリー

TORTINO AL FORMAGGIO CON SALSA AL LAMBRUSCO E FRAGOLE

チーズケーキ ランブルスコクリーム 苺

CAFFÈ ESPRESSO ITALIANO E PICCOLA PASTICCERIA

カフェと小菓子