

ARMANI / RISTORANTE
DINNER WINTER 2017 - 2018



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

INVERNO

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

SALTED JAPANESE BEEF TARTARE, FRIED ARTICHOKE AND SOUR CREAM

和牛のタルタル アーティチョークのフリットとサワークリーム

MEZZE MANICHE, CAULIFLOWER AND RAW TUNA "PUTTANESCA STYLE"

メッセマニケ まぐろとカリフラワーのプッタネスカ

BINCHOU TAN GRILLED LAMB LOIN, MARINATED PUMPKIN AND BLACK CABBAGE

仔羊のロースト かぼちゃのマリネと黒キャベツ

PRE DESSERT

プレドルチェ

APPLE TATIN, APRICOT SAUCE AND MAPLE GELATO

リンゴのタタン アプリコットソース メープルジェラート

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS

カフェと小菓子

GIORGIO ARMANI

7 COURSES ¥15,000

PAIRING WITH 4 GLASSES OF WINE ¥12,000

7 皿のコースメニュー ¥15,000

ワインペアリング ¥12,000 (4 種類)

CHEF'S WELCOME

本日の一口前菜

YELLOWTAIL CARPACCIO, SICILIAN TOMATO CRUMBLE AND OSETRA CAVIAR

鹿児島産カンパチのカルパッチョ トマトのクランブルとオセトラキャビア

SHIMEJI MUSHROOMS CARPACCIO SALAD WITH ROCKETS, PECORINO CHEESE AND HAZELNUTS

大黒しめじ ルッコラ ペコリーノ ヘーゼルナッツ

SPAGHETTONI WITH LOBSTER, IBERICO PANCETTA TOMATO SAUCE

スパゲットーニ イベリコ豚のパンチェッタとオマール海老のソース

ROASTED A5 WAGYU, MASH POTATO, BLACK TRUFFLE BAROLO WINE SAUCE

和牛ロースト ジャガイモのピューレ 黒トリュフとバローロのソース

SPINACH SOUP WITH CHINESE MANDARIN

ほうれん草スープ 金柑

YUZU CREAMY MOUSSE WITH MILK YUZU SORBET

ユズのシブースト ミルクシャーベット 柚子風味

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS

カフェと小菓子

ECCENTRICO

9 COURSES ¥20,000

FOR ALL TABLE

PAIRING WITH 5 GLASSES OF WINE ¥15,000

9 皿のコースメニュー ¥20,000

こちらのコースは、テーブルごとに承ります

ワインペアリング ¥15,000 (5 種類)

CHEF'S WELCOME

本日の一口前菜

TURNIP, SCAMPI AND SEA ASPARAGUS POWDER
スカンピのタルタル カブ シーアスパラガスのパウダー

SMOKED DUCK BREAST, FLAX SEED TART AND GORGONZOLA MOUSSE
北海道産鴨胸肉のスマーク アマニローストのクロッカントとゴルゴンゾーラのクリーム

SPELT FLOUR TAGLIOLINI, COD BRANDADE, TURNIP GREENS CREAM AND BLACK TRUFFLE
スペルト小麦のタリオリーニ バッカラマンテカート チーマディラーバと黒トリュフ

HEN FENNEL POLLEN BROTH WITH TRADITIONAL TORTELLINI
トルテッリーニ 蕁の香りの鶏のコンソメ

POLENTA FOAM, SHIMEJI MUSHROOMS AND SCALLOPS
ポレンタのクリーム 帆立と大黒しめじ

MILK FED VEAL SEAWEED CRUSTED, SWEATBREADS AND TUNA FOAM
海苔を纏った仔牛のロースト リードヴォ トンナートソース

CHESTNUTS PUDDING WITH HAZELNUTS SOUP
栗のプリン ヘーゼルナッツスープ

CAMPARI MARINATED STRAWBERRYS, SWEET SAKE' AMASAKE' CREAM AND RICE GELATO
カンパリ風味の苺 甘酒クリーム お米のジェラート

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS
カフェと小菓子