

ARMANI / RISTORANTE
DINNER AUTUMN 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

AUTUNNO

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 SHIMEJI, MUSHROOMS, BEETS AND PECORINO

和牛のブレザオラ 大黒しめじ ビーツとペコリーノ

GARGANELLI WITH PUMPKIN, MUSSELS AND SMOKED PROVOLA CHEESE

ガルガネッリ かぼちゃとムール貝 プロヴォーラ アッフミカータ

CHARCOALED IBERICO RIBS WITH ROASTED TUSCANY SAUCE

イベリコ豚リブのロースト トスカーナ風

PRE DESSERT

プレドルチェ

PUMPKIN PUDDING WITH FIGS

カボチャのプリン イチジク

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

LOBSTER SPELT FRUITS TOMATO SALAD WITH FRANCIACORTA DRESSING

オマール海老とスペルト小麦 フルーツトマトのサラダ フランチャコルタ風味

RAW TUNA WITH STEWED FENNELS, MULLET ROE MAYONNAISE AND ORANGE DRESSING

黒まぐろ ウィキョウ からすみマヨネーズとオレンジドレッシング

CANDIES SHAPED PASTA FILLED WITH RED CHICORY, GORGONZOLA CREAM AND BALSAMIC VINEGAR

ラディッキオを詰めたカラメツレ ゴルゴンゾーラとバルサミコビネガー

ROASTED BLACK ANGUS TENDERLOIN, POLENTA AND PORCINI MUSHROOMS SAUCE

竹炭を纏ったブラックアングス牛フィレ肉のロースト ポルチーニソース ポレンタ添え

MANDARIN

みかん

CHOCOLATE FONDANT WITH BUCKWHEAT GELATO

チョコレートフォンダン 蕎麦の実ジェラート

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS

カフェと小菓子

ECCENTRICO

8 COURSES ¥ 20,000

FOR ALL TABLE

PAIRING WITH 5 GLASSES OF WINE ¥ 15,000

8 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

PUFFED PARMESAN, CULATELLO HAM, ANCHOVIE BUTTER AND BLACK TRUFFLE

パルミジャーノチップス クラテッロとアンチョビバター 黒トリュフを添えて

COLD CAPPELLINI PASTA WITH BURRATA CHEESE CREAM AND OSETRA CAVIAR

冷製カペリーニ ブッラータとオセトラキャビアを添えて

CHICKPEAS ROSMARY GNOCCHI WITH LOBSTER AND MUSHROOMS SAUCE

ひよこ豆とローズマリーのニョッキ 大黒本しめじとオマール海老のソース

BINCHOTAN ROASTED TURBOT, BRAISED ARTICHOKE AND SCALLOPS TRIPE

備長炭でローストした平目 アーティチョークのソテー 帆立のトリッパを添えて

MILK FED VEAL SEAWEED CRUSTED, SWEATBREADS AND TUNA FOAM

海苔を纏った仔牛のロースト リードヴォー トンナートソース

KIWI AND GREEN LEMON

キウイとグリーンレモン

TONKA BEANS PANNACOTTA WITH GRAPE AND NASHI PEAR

トンカ豆のパンナコッタ 巨峰 梨

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS

カフェと小菓子