

À LA CARTE

BY FRANCESCO MAZZI



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

APPETIZERS

LOBSTER SPELT FRUITS TOMATO SALAD WITH FRANCIACORTA DRESSING ¥ 5,900
オマール海老とスペルト小麦 フルーツマトのサラダ フランチャコルタ風味

SCAMPI TARTARE WITH CHICKPEAS MISO AND AUTUMN'S TURNIPS ¥ 5,900
スカンピのタルタル 秋野菜 自家製ひよこ豆味噌パウダー

RAW TUNA WITH STEWED FENNEL, MULLET ROE MAYONNAISE AND ORANGE DRESSING ¥ 4,900
黒まぐろ ウイキョウ からすみマヨネーズとオレンジドレッシング

JAPANESE BEEF CURED SMOKED CARPACCIO WITH SHIMEJI, MUSHROOMS, BEETS AND PECORINO ¥ 4,900
和牛のブレザオラ 大黒しめじ ビーツとペコリーノ

PUFFED PARMESAN, CULATELLO HAM, ANCHOVIE BUTTER AND BLACK TRUFFLE ¥ 5,900
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

PASTA DISHES

COLD CAPPELLINI PASTA WITH BURRATA CHEESE CREAM AND OSETRA CAVIAR ¥ 5,900
冷製カペリーニ プ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 ¥ 5,900
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

GARGANELLI WITH PUMPKIN, MUSSELS AND SMOKED PROVOLA CHEESE ¥ 4,800
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

EGG YOLK TAGLIOLINI WITH DUCK RAGOUT AND CHESTNUTS FOIE GRAS EMULSION ¥ 4,800
鴨のラゲーのタリオリーニ フォアグラ風味の栗のクレーマ

CANDIES SHAPED PASTA FILLED WITH RED CHICORY,
GORGONZOLA CREAM AND BALSAMIC VINEGAR ¥ 4,800
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

FROM THE OCEAN

BINCHOTAN ROASTED TURBOT, BRAISED ARTICHOKE AND SCALLOPS TRIPE ¥ 5,800
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

AMBERJACK SAFFRON RICE CRUSTED, FENNELS AND SEA EMULSION ¥ 4,800
サフランライスを纏ったカンパチ ウィキョウ 魚介のクレマを添えて

FROM THE EARTH

MILK FED VEAL SEAWEED CRUSTED, SWEATBREADS AND TUNA FOAM ¥ 6,900
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

ROASTED BLACK ANGUS TENDERLOIN, POLENTA AND PORCINI MUSHROOMS SAUCE ¥ 5,900
竹炭を纏ったブラックアンガ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

ROASTED LAMB SHOULDER KANZURI CURED, BEER SAUCE, ¥ 4,900
MASHED CARROTS AND CELERY
カンズリ風味の仔羊肩肉のロースト ビールのソース セロリ 人参のピューレ

CHARCOALED IBERICO RIBS WITH ROASTED TOSCANY SAUCE ¥ 4,900
イベリコ豚リブのロースト トスカーナ風

DESSERTS

CHOCOLATE FONDANT WITH BUCKWHEAT GELATO ¥ 2,200
チョコレートフォンダン 蕎麦の実ジェラート

PEARS COMPOTE, WHITE WINE MOUSSE AND JASMINE GELATO ¥ 1,900
洋梨のコンポート 白ワインムース ジャスミンジェラート

CHESTNUT CREPE WITH CITRUS “ BUNTAN ” AND HAZELNUT CREAM ¥ 1,900
栗のクレープ 文旦 ヘーゼルナッツクリーム

TONKA BEANS PANNACOTTA WITH GRAPE AND NASHI PEAR ¥ 1,900
トンカ豆のパンナコッタ 巨峰 梨

PUMPKIN PUDDING WITH FIGS ¥ 1,800
カボチャのプリン イチジク