

ARMANI / RISTORANTE
LUNCH 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

ASSAGGI

4 COURSES ¥4,500
4 皿のコースメニュー ¥4,500

SPECK, BUTTER SQUASH, BABY SPINACH WITH PUFFED POLENTA AND POMEGRANATE REDUCTION
スペック 西洋かぼちゃ ほうれん草 ポレンタチップス ザクロドレッシングと共に

POTATO AND ONIONS CONSOMME WITH CEREALS AND CHICKPEAS MISO
ジャガイモと玉ネギのスープ シリアルと自家製ひよこ豆味噌を添えて

又は

CORN LASAGNETTE PASTA WITH MEAT RAGOUT BOLOGNESE STYLE
とうもろこし風味のラザニエッテ ボローニャ風

AMBERJACK SAFFRON RICE CRUSTED, FENNELS AND SEA EMULSION
サフランライスを纏ったカンパチ ウイキョウ 魚介のクレーマを添えて

又は

ROASTED LAMB SHOULDER KANZURI CURED, BEER SAUCE, 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

PEARS COMPOTE, WHITE WINE MOUSSE AND JASMINE GELATO
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

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS
カフェと小菓子

ARMANI

4 COURSES ¥6,500
4 皿のコースメニュー ¥6,500

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

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

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

APPLE VARIATIONS
リンゴ (色々なバリエーションで)

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS
カフェと小菓子

AUTUNNO

6 COURSES ¥9,500

6 皿のコースメニュー ¥9,500

SCAMPI TARTARE WITH CHICKPEAS MISO AND AUTUMN TURNIPS
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

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

AMBERJACK SAFFRON RICE CRUSTED, FENNELS AND SEA EMULSION
サフランライスを纏ったカンパチ ウイキョウ 魚介のクレーマを添えて

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
ブレドルチェ

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

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS
カフェと小菓子