

ARMANI / RISTORANTE
LUNCH SUMMER 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

PROSCIUTTO WITH PARMESAN FRITTERS, TOMATO AND BALSAMIC VINEGAR

生ハム パルミジャーノのフリット トマト バルサミコ酢

BURNT GRAIN TAGLIATELLE WITH ZUCCHINI AND MUSSELS (+¥900)

焦がし小麦を使ったタリアテッレ ズッキーニ ムール貝のスーゴ (+¥900)

又は

CORN GAZPACHO WITH CUCUMBER AND BEANS

トウモロコシのガスパッチョ 白いんげん豆

又は

LASAGNETTE PASTA WITH MEAT RAGOUT PIZZAIOLA STYLE

ラザニエッテ 牛肉のラグー ピッツァイオーラ風

ROASTED ISAKI WITH SOUR CREAM AND WHITE TURNIP

イサキのロースト サワークリーム カブ

又は

HAY CURED IBERICO PORK ROASTED, MUSTARD SAUCE AND MUSHROOMS

藁の香りを移したイベリコ豚肩ロースのロースト マスタードソース 茸

PINA COLADA

ピニャコラーダ

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 PARMESAN, ROCKETS, OIL AND LEMON
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

BURNT GRAIN TAGLIATELLE WITH ZUCCHINI AND MUSSELS
焦がし小麦を使ったタリアテッレ ズッキーニ ムール貝のソーゴ

ROASTED THREADFIN BREAM LIVORNESE STYLE
イトヨリのリヴォルノ風

又は

VEAL MILANESE WITH SUMMER VEGETABLES AND LEAF COMPOSITION (+¥1,800)
乳飲み仔牛のミラネーゼ 季節野菜 (+¥1,800)

TIRAMISÙ
ティラミス

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS
カフェと小菓子

ESTATE

6 COURSES ¥9,500

PAIRING WITH 3 GLASSES OF WINE ¥5,000

6 皿のコースメニュー ¥9,500

ワインペアリング ¥5,000 (3 種)

BLUE FIN TUNA TARTARE WITH AVOCADO AND CUCUMBER SOUP

黒マグロとアボカドのタルタル 胡瓜のズッパ

PENNE WITH OCTOPUS SAUCE AND TOMATO CREAM

ペンノーニ 蛸のジェノヴァ風 ロースト トマトのクレマ

ROASTED ISAKI WITH SOUR CREAM AND WHITE TURNIP

イサキのロースト サワークリーム カブ

VEAL MILANESE WITH SUMMER VEGETABLES AND LEAF COMPOSITION

乳飲み仔牛のミラネーゼ 季節野菜

PRE DESSERT

ブレドルチェ

CHERRY'S GAZPACHO

チェリーのガスパチョ

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS

カフェと小菓子