

ARMANI / RISTORANTE
LUNCH 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

ASSAGGI

4 COURSES ¥4,500
4 皿のコースメニュー ¥4,500

WARM CAULIFLOWER CAKE, FILLED WITH MOLTEN PARMESAN CHEESE AND SPECK
パルミジャーノを詰めたカリフラワーのケーキとスペック

POTATO AND ONIONS CONSOMME WITH CEREALS AND CHICKPEA 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タ ボロネーゼ風

COD, TOPINAMBUR AND HAZELNUTS SAUCE
鱈 菊芋のソース ヘーゼルナッツのクリーム
又は

BEEF SHORT RIBS, MASH POTATO AND HARBS ROASTED SAUCE
牛肉ショートリブのロースト ジャガイモのクリーム ハーブと野菜のソース

GRAPE FRUITS LEMON TART
グレープフルーツとレモンのタルト

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

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

TAGLIOLINI WITH SWEATBREADS, MUSHROOMS MARSALA AND RED CHICORY CREAM
タリオリーニ リードヴォーとキノコのソース マルサラ風味のラディッキオ

GROUPEL IN MUSSELS SAFFRON BROTH WITH PARSNIP PUREE
ハタのロースト ムール貝とサフランのブロード パースニップのクレマ

STRAWBERRY NAPOLEON WITH PISTACHIO GELATO
苺のミルフィーユ ピスタチオジェラート

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS
カフェと小菓子

INVERNO

6 COURSES ¥9,500

6 皿のコースメニュー ¥9,500

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

POLENTA DUMPLING WITH BLACK CABBAGE, AND SALTED COD TOMATO SAUCE
ポレンタのニョッキ 黒キャベツ 鱈のトマトソース

GROUPEL IN MUSSELS SAFFRON BROTH WITH PARSNIP PUREE
ハタのロースト ムール貝とサフランのブロード パースニップのクレマ

OVEN ROASTED JAPANESE DUCK BREAST, RED CHICORY AND COCOA SAUCE
北海道産鴨胸肉のロースト タルディーボとカカオのソース

PRE DESSERT
ブレドルチェ

CHOCOLATE TERRINE WITH CARAMEL GELATO
チョコレートテリーヌ カラメルジェラート

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS
カフェと小菓子