

# ARVN

24-25 DECEMBER 2024

IL MENÙ NATALIZIO FIRMATO DALLO CHEF  
CHRISTMAS DINNER MENU

クリスマス ディナー メニュー

PICCOLO ASSAGGIO DI BENVENUTO

VELLUTATA DI CAPESANTE

Seasonal amuse-bouche: Hokkaido sea-scallop vellutata cream

シェフからのおもてなし 北海道産帆立のヴェルタータ

RAVIOLI DI PESCE BALESTRA

Ravioli-shaped Kawahagi filefish,

liver, seasonal vegetables, Aman Tokyo signature caviar

カワハギのラビオリ仕立て 肝のクレーマ

季節野菜のコンポジツィオーネ 香川県産アマン東京オリジナルキャビア

ASTICE ARROSTO

Roasted lobster,

creative takes on celery root, tarragon, bergamot

オマール海老のアッロースト 根セロリのヴェリアツィオーネ

エストラゴンとベルガモットの香り

TORTELLINI

Tortellini, white truffle sauce

トルテリーニ 白トリュフのサルサ

CERNIA DAI DENTI LUNGHI,

Poached Kue grouper,

porcini mushroom & spinach zuppetta stew

然九絵のポット

ポルチーニ茸と寒じめほうれん草のズッペッタ

FILETTO DI MANZO

Kuroge wagyu beef tenderloin,

marinated Treviso red chicory, black truffle sauce

黒毛和牛フィレ肉のアッロースト

ラディッキオタルディーボのマリナート 黒トリュフのサルサ

PANPEPATO

Panpepato 'peppered bread',

Domori chocolate, Barolo Chinato red wine sorbet

パンパパート ドモリー社チョコレート バローロキナートのソルベ

CAFFÈ O TÈ

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶