

BVLGARI

IL RISTORANTE

LUCA FANTIN



*A path for discovering the essence and the elegance  
of the contemporary Italian cuisine.*

現代イタリア料理の真髄とエレガンスを探求する美食の旅を  
心ゆくまでお楽しみ下さい

Luca Fantin  
Executive Chef

BVLGARI

IL RISTORANTE

LUCA FANTIN

## Chef's Tasting Menu

シェフのおまかせメニュー

Menu Degustazione 30,800

( Included Tax / 税込 )

Wine Pairing 30,800

( Included Tax / 税込 )

Premium Champagne Pairing 55,000

( Included Tax / 税込 )

Tutti i prezzi sono in Yen, 13% di servizio saranno aggiunti al totale.  
Si informa la gentile clientela che i menu sono soggetti a variazioni senza alcun preavviso.

金額は日本円の料金です。上記の税込み料金にサービス料13%を別途加算させていただきます。

All prices are in local currency and include consumption tax. In addition, 13% service charge will be applied.

# BVLGARI

IL RISTORANTE

LUCA FANTIN

\*ご来店当日の市場状況により、食材や提供方法が変更となる場合がございます。  
The dishes including the ingredients, may change depending on the market of the day.

Ricotta e ricci di mare  
リコッタチーズ 雲丹  
Ricotta cheese and sea urchin

Hamaguri ed asparagi verdi  
蛤 グリーンアスパラガス  
Clams and green asparagus

Scampi, cipolla e piselli  
赤座海老 玉葱 グリーンピース  
Langoustine, onion and green peas

Spaghetti monograno Felicetti, calamari  
スパゲッティ・モノグラノー・フェリチェッティ 烏賊  
Spaghetti monograno Felicetti, squid

Risotto carnaroli, asparagi bianchi e caprino  
カルナローリ米のリゾット ホワイトアスパラガス 山羊のチーズ  
Risotto carnaroli with white asparagus and goat cheese

Pesce "Akamutsu", zafferano e verdure amare  
アカムツ サフラン 山菜  
"Akamutsu" - seaperch, saffron and mountain herbs

Manzo "Akaushi", verdure primavera  
赤牛のフィレ 春野菜  
"Akaushi" - beef tenderloin, spring vegetables

Composizione di latte  
ミルクのコンポジション  
Composition of milk

Arancia rossa  
ブラッドオレンジ  
Blood orange