

BVLGARI

GINZA BAR



All prices are in local currency and included 10% consumption tax. In addition, 13% service charge will be applied to the total amount. Due to the calculation of consumption tax, between the total amount and this menu price may differ when paying at the cash register. Please note that our menu may change without any prior notification.

金額は日本円の税込価格です。サービス料13%を別途加算させていただきます。消費税率の計算上、お会計時の合計金額とメニュー表示価格が異なる場合がございます。またメニューは予告なしに変更になる可能性がありますのでご了承下さい。

BVLGARI

GINZA BAR

SIGNATURE COCKTAILS

The cocktails that inspired by two words describing Bulgari.

“Italianity” and ,“Authenticity”.

“イタリアニティ”と、“正統的であること”

ブルガリを表現する二つの言葉にインスパイアされた
ブルガリ銀座バーのシグネチャーカクテルです。

BVLGARI

GINZA BAR

ITALIAN APERITIF

1. THIS IS NOT A JAPANESE HIGHBALL

2,420

Japanese whisky / Orange / Passion fruits / Yogurt / Tonic
ウイスキー / オレンジ / パッションフルーツ / ヨーグルト / トニックウォーター

2. GLORIA

2,420

Italian whisky / Elderflower / Lemon / Meringue* / Soda
イタリアンウイスキー / エルダーフラワー / レモン / メレンゲ* / ソーダ

3. ANCIENT AMARETTO SOUR

2,420

Amaretto / Italian whisky / Falernum / Lime / Meringue*
アマレット / イタリアンウイスキー / ファレナム / ライム / メレンゲ*

BELLINI FAMILY

4. LUNA DI MIELE

2,420

Strawberry / Honey / Champagne / Milk / Meringue*
いちご / はちみつ / シャンパン / 牛乳 / メレンゲ*

5. MAMMONI

2,420

Pineapple / Coconuts / Sparkling wine / Milk / Lemon
パイナップル / ココナッツ / スパークリングワイン / 牛乳 / レモン

6. WHERE IS MY RING?

2,420

Japanese whisky / Orange / Yogurt / Passion fruits / Champagne
ウイスキー / オレンジ / パッションフルーツ / ヨーグルト / シャンパン

*Meringue – Formed egg white

BVLGARI

GINZA BAR

Milano - Torino FAMILY

7. CAMICIE ROSSE

2,420

Campari / Sweet vermouth / Fluffy orange juice

カンパリ / スイートベルモット / ふわふわオレンジジュース

8. STRIKE FIRST

2,420

Campari / Vermouth / Peach cordial / Soda / Dog's nose form / Meringue*

カンパリ / スイートベルモット / ピーチコーディアル / ソーダ / ドッグスノーズフォーム / メレンゲ*

9. BVLGARI

2,420

Gin / Aperol / Pineapple / Orange / Lemon

ジン / アペロール / パイナップル / オレンジ / レモン

10. FRECCIAROSSA

2,420

Cacao / Campari / Cannelino di frascati / Mozzarella water

カカオ / カンパリ / カンネリーノ ディ フラスカーティ / モッツアレラウォーター

11. IL NEGRONI

2,420

Gin / Campari / Sweet vermouth / Chinato / Averna / Grapefruit

ジン / カンパリ / スイートベルモット / キナート / アヴェルナ / グレープフルーツ

*Meringue – Formed egg white

BVLGARI

GINZA BAR

MARTINI FAMILY

12. HARUKAZE

2,420

Sakura / Peach / Vodka / Yogurt / Lime

桜 / 桃 / ウォッカ / ヨーグルト / ライム

13. IT & IT

2,420

Chocolate vermouth / Almond marsala / Gin

チョコレートベルモット / アーモンドマルサラ / ジン

14. MANHATTAN NERO

2,530

House blended amaro / Italian whisky / Rye whiskey

自家ブレンド アマーロ / イタリアンウイスキー / ライウイスキー

15. MARTINI AL CIOCCOLATO

2,420

Vodka / Chocolate

ウォッカ / チョコレート

SOME OF OUR DRINKS MIGHT CONTAIN LACTOSE, NUTS OR EGG WHITE.

IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCES PLEASE TALK TO OUR STAFF TO GET BETTER INFORMATION AND SERVICE.

オリジナルカクテルは乳製品、卵白、ナッツなどのアレルギーを含む場合があります。

アレルギーや不耐性などをお持ちの方はスタッフまで詳しい内容物についてお尋ねください。

BVLGARI

GINZA BAR

MODERN, AND CLASSIC COCKTAILS

16. JOHN COLINS

2,420

American whisky / Lemon / Soda

アメリカン ウイスキー / レモン / ソーダ

17. PAPER PLANE

2,420

American Whiskey / Aperol / Amaro / Lemon

アメリカン ウイスキー / アペロール / アマール / レモン

18. BALALAIKA

2,420

Vodka / Orange liqueur / Lemon

ウォッカ / オレンジリキュール / レモン

19. GREEN PARK

2,420

Gin / Basil / Lemon / Celery bitters / Meringue*

ジン / バジル / レモン / セロリビターズ / メレンゲ

20. SIDE CAR

2,420

Brandy / Orange liqueur / Lemon

ブランデー / オレンジリキュール / レモン

21. BAMBOO

2,420

Sherry / Vermouth // Orange bitters

シェリー / ベルモット / オレンジビターズ /

22. ESPRESSO MARTINI

2,420

Vodka / Espresso / Coffee liqueur

ウォッカ / エスプレッソ / コーヒーリキュール

23. GOLDEN CADILLAC

2,420

Vanilla liqueur / Cacao liqueur / Cream

ヴァニラリキュール / カカオリキュール / クリーム

*Meringue – Formed egg white

BVLGARI

GINZA BAR

MOCKTAIL

1. ORANGE FLOWER SOUR

2,200

Orange flower / Peach / Pineapple / Citrus / Meringue*
オレンジフラワー / ピーチ / パイナップル / メレンゲ*

2. NON-GIN & TONIC

2,200

0% Gin / Tonic / Lime
0%ジン / トニックウォーター / ライム

3. ALPINE SPARKLING

2,200

Mint / Elderflower / 0% Sparkling wine
ミント / エルダーフラワー / 0%スパークリングワイン

4. FRAGOLA E MIELE

2,200

Strawberry / Honey / Milk / 0% Sparkling wine
イチゴ / はちみつ / 牛乳 / 0%スパークリングワイン

5. PROHIBITION NEGRONI (inc. < 1% alcohol)

2,200

0% Campari / 0% Sweet vermouth / 0% Gin
0% カンパリ / 0% スイートベルモット / 0% ジン
(1%以下のアルコールを含みます。)

*Meringue – Formed egg white

BVLGARI

GINZA BAR

**BEER
and
WINE**

BVLGARI

GINZA BAR

BEER

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Peroni Nastro Azzurro (Draft) ペローニ ナストロ アズーロ ドラフト	1,650	
Asahi Jukusen 334ml アサヒ 熟撰		1,650
Asahi Dry Zero 334ml アサヒ ドライ ゼロ		1,650

CHAMPAGNE

NV	Ruinart Blanc de Blanc	4,950	27,500
NV	Ruinart Blanc Rosé		27,500
2013	Dom Pérignon	9,680	55,000
2009	Dom Pérignon Rosé	15,400	120,000
2004	Dom Pérignon P2		132,000

FRANCIACORTA

2014	Annamaria Clementi		34,000
NV	Ca'del Bosco	3,630	17,600

BVLGARI

GINZA BAR

WHITE WINE

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
2020 Poder Nuovo Nicoledo Chardonnay, Grechetto ポデルヌオーヴォ ニコレオ/シャルドネ、グレケット	3,500	18,000
2021 Pieropan Soave Classico La Rocca Garganega ピエロパン ソアーヴェ ウラッシコ ロッカ/ガルガーネガ	3,800	1,500ml 40,000
2017 Feudi di San Gregorio Fiano di Avellino Fiano フィウディ ディ サン グレゴリオ フィアーノ ディ アヴェッリーノ/フィアーノ	3,800	1,500ml 40,000
2016 Newton Chardonnay ニュートン/シャルドネ	5,500	33,000
2021 Ermann Were Dremms Chardonnay イエルマン ワー ドリームス/シャルドネ	5,500	33,000

BVLGARI

GINZA BAR

RED WINE

Glass

Bottle

2019 San Lorenzo Animoso

Organic

4,800

28,000

Sangiovese

サン ロレンツィオ アニモーソ/サンジョベーゼ

2018 Newton

5,000

30,000

Cabernet Sauvignon

ニュートン/カベルネソーヴィニオン

2017 La Gerla Brunello di Montalcino

5,800

33,000

Sangiovese

ラ・ジェルラ ブルネッコ ディ モンタルチーノ/サンジョベーゼ

2017 Le Serre Nuove dell' Ornellaia

5,800

33,000

Cabernet Sauvignon

レセツレヌオーヴェ デル オルネッライア/カベルネソーヴィニオン

2013 Marchesi di Barolo Riserva

6,300

33,000

Nebbiolo

マルケージ ディ バローロ リゼルヴァ/ネッピオーロ

BVLGARI

GINZA BAR

COFFEE
and
TEA, JUICE

BVLGARI

GINZA BAR

CAFÉ

BVLGARI SET ブルガリセット 4,000 Two chocolate gems accompanied with café ブルガリ チョコレート ジェム2個とお好みのカフェ		Hot Chocolate 2,200 ホット チョコレート	
Blend Coffee 1,760 ブレンドコーヒー		Iced Chocolate 2,200 アイス チョコレート	
Espresso 1,320 エスプレッソ		Café Latte 1,760 カフェラテ	
Espresso Macchiato 1,320 エスプレッソ マッキアート		Soy Café Latte 1,760 ソイカフェラテ	
Caffé Shakerato 1,760 カフェ シェケラート		Cappuccino 1,760 カプチーノ	
Decaffeinated Coffee 1,760 カフェインレスコーヒー		Iced Coffee 1,760 アイスコーヒー	

BVLGARI

CINZA BAR

TEA, INFUSIONS and DECAFFAINATED

Estate Blend 1,780

エスターテ ブレンド

Organic rooibos, natural apricot, lavender, seeds, rose petals and peach flavors. Summer seasonal tea. イタリア語で「夏」を意味するシーズナルティー。オーガニック ルイボスにアプリコット、ラベンダー、バラの花弁をブレンド。ピーチの香りと共にお楽しみください。

Mountain Berry 1,780

マウンテン ベリー

Saskatoon berries, currants, raisins and blueberries. A sip of Saskatoon berry pie filled with potential for naughty infusions. 数種類のベリーとスグリ、レーズンをブレンド。サスカトゥーンベリーの濃厚な香りをお楽しみください。

Chamomile Flower 1,780

カモミールフラワー

A tranquil and calming herbal infusion of sweet and aromatic golden chamomile blossoms harvested from the fertile plains of the Nile River Valley. エジプト産ゴールデンカモミールのりんごのようなほのかな甘みと芳醇な香りをお楽しみください。

Organic Peppermint Leaves 1,780

オーガニック ペパーミントリーフ

An invigorating herbal infusion, fresh and rich in mint oils, with an intense minty and uplifting aroma. 新鮮なペパーミントより抽出した香り高いエキスをブレンド。清涼感あふれる爽やかな味わいです。

Lapsang Souchong 1,780

ラブサン スーチョン

This famous pine-smoked tea from China's Fujian province is still made using their age-old traditional methods.

松葉でじっくりと燻した中国紅茶のスモーキーで重厚感溢れるテイストと長い余韻をお楽しみください。

Vanilla Rooibos 1,780

バニラ ルイボス

Organic Madagascar vanilla bean oil sweetens this organic Rooibos, producing a round, full cup which is ideal with a spot of milk.

マダガスカル産バニラの天然油分をオーガニックのルイボスにブレンド。ミルクとの相性は抜群です。

BVLGARI

GINZA BAR

TEA, INFUSIONS and DECAFFAINATED

Thunderbolt Darjeeling 1,780

サンダーボルト ダージリン

This blend is the distinct Darjeeling character, 2nd flush, Round and brisk with a hint of muscatel.

2番摘みの茶葉のマスカットのようなまろやかさと爽やかさが味わえるブレンドティーです。

Flowery Earl Grey 1,780

フラワリー アール グレイ

An unparalleled bergamot's elegant fragrance, delights the palate enriched with a distinctive aroma.

ベルガモットの上品な香りと共に、海の色を思わせる矢車菊の花びらをブレンドしています。上品な香りとさわやかな味わいを楽しんでいただけます。

Golden Assam 1,780

ゴールデン アッサム

This second flush, large-leaf golden-tipped Assam produces a full-bodied cup with a deep copper liquor noted for its lively character and distinctly malty flavor.

2番摘みのゴールデンチップが豊富に含まれた上質のアッサムのまろやかな味わいと芳醇な香りをお楽しみください。

The Cask Tea 1,980

ウイスキー紅茶 (ノンアルコール)

The woody, rich, fruity aroma of Japanese black tea steeped for a long time in white oak barrels used for more than 20 years in the production of fine whiskey produces a moist, sweet flavor. Enjoy a new black tea experience that may seem intoxicating but is not.

しっとりとした甘みを持つ国産紅茶を国産ウイスキーの生産に使用されたホワイトオーク樽の中で熟成させ、樽が持つウッディ且つ豊潤なフルーティーな香りをまとわせました。

酔うようで酔わない新感覚の紅茶体験をお楽しみください。

BVLGARI

GINZA BAR

JUICE

Cranberry 1,650
クランベリー

Apple 1,650
リンゴ

Peach 1,650
ピーチ

Grapefruit 1,650
グレープフルーツ

Orange 1,650
オレンジ

Pear 1,650
洋ナシ

WATER

Nordaq Still 750ml 880
ノルダック スティル

Nordaq Sparkling 750ml 880
ノルダック スパークリング

BVLGARI

GINZA BAR

FOOD

BVLGARI

GINZA BAR

LUNCH SET MENU (12:00-14:30)

Antipasto / Primo / Secondo / Dolce

アンティパスト、プリモ、セコンド、ドルチェのセット

10,400

Antipasto / Primo / Dolce

アンティパスト、プリモ、ドルチェのセット

6,700

ANTIPASTO

Tuna tartare, roasted eggplant, and tomato water

鮪のタルタル 焼きナストマト

Soft boiled egg, mixed legumes in a warm broth

半熟卵 豆のバリエーション コンソメ

Green asparagus salad, white strawberries, and smoked ricotta cheese

グリーンアスパラガスのサラダ 白イチゴ 燻製リコッタチーズ

PRIMO

Linguine "Felicetti", broccoli and homemade Bottarga

リングイネ"フェリチェッティ" ブロッコリー 自家製ボツタルガ

Homemade ravioli filled with zucchini, shrimps and seafood bisque

自家製ラビオリ ズッキーニ 海老と魚介のビスク

Potatoes gnocchi, sweet Gorgonzola, and walnuts

ニョッキ ゴルゴンゾーラ クルミ

SECONDO

Fish or Meat of the day

本日の魚料理 肉料理

DOLCE

Homemade dessert or gelato

自家製デザートまたはジェラート

CAFÉ

We invite you to select your preferred coffee, tea or infusion from our curated menu.

Each option crafted to provide an exceptional experience.

お好みのコーヒー、紅茶またはハーブティーを、厳選したメニューからお選びいただけます。

比類なき体験をお楽しみいただけるよう、どれも丁寧に作り上げられております。

BVLGARI

GINZA BAR

AFTERNOON TEA (14:30-17:00)

5,900

AFTERNOON TEA SET アフタヌーンティーセット

Our Afternoon Tea experience is an exquisite curation of 13 delicacies, meticulously crafted into Savory, Pastry, and Sweet assortments.

This selection is the epitome of Chef Luca Fantin's masterful artistry and his team's dedication, each creation inspired by the freshest seasonal ingredients.

ブルガリ ギンザ・バーがご提供するアフタヌーンティーのエクスペリエンスでは、丁寧に作り上げられたセイボリー、ペストリー、スイーツから成る13種のアソートメントをご用意しております。これらは、シェフ ルカ・ファンティンがもつ芸術性と、彼のチームによる創造性の象徴であり、各メニューは、季節を感じる旬の食材からインスピレーションを受けたものとなります。

SAVORY

Tramezzino speck and asiago cheese トラメッツィーノ スペック アジアーゴチーズ

Homemade legumes soup 自家製 豆のスープ

Mini Wagyu beef burger 和牛ミニバーガー

Arancino アランチーノ

PASTRY

Savory quiche キッシュ

Maritozzo "con panna" マリトッツォ コン パンナ

Torta caprese トルタ カプレーゼ

Apricot Baba アプリコットババ

SWEETS

Torta Mimosa トルタミモザ

Fruit Pannacotta フルーツ パンナコッタ

Tiramisù ティラミス

Fresh fruit tarte フレッシュフルーツ タルト

BVLGARI chocolate gem ブルガリ チョコレート・ジェム

CAFÉ

We invite you to select your preferred coffee, tea or infusion from our curated menu.

Each option crafted to provide an exceptional experience.

お好みのコーヒー、紅茶またはハーブティーを、厳選したメニューからお選びいただけます。

比類なき体験をお楽しみいただけるよう、どれも丁寧に作り上げられております。

BVLGARI

GINZA BAR

A LA CARTE (15:30-21:30)

Mediterranean salad with olives, eggs, tomatoes, and capers メディテラニアンサラダ オリーブ タマゴ トマト ケツパー	2,420
Hokkaido scallop carpaccio, homemade Bottarga and lemon vinaigrette ホタテのカルパッチョ 自家製ポツタルガ レモンヴィネグレット	3,850
Linguine “Felicetti”, broccoli and homemade Bottarga リングイネ “フェリチェッティ” ブロッコリー 自家製ポツタルガ	3,300
Homemade ravioli filled with zucchini, shrimps and seafood bisque 自家製ラビオリ ズッキーニ 海老と魚介のビスク	3,300
Potatoes gnocchi, sweet Gorgonzola, and walnuts ニョッキ ゴルゴンゾーラ クルミ	3,300
Club sandwich (served with French fries) クラブサンドイッチ (フライドポテトとともに)	3,300
French fries フライドポテト	1,760
“18 months” aging Serrano ham - 50g / 100g 18ヶ月熟成ハモンセラノ	2,420 / 3,960
Italian cheese selection – 3pcs / 5pcs イタリアンチーズセレクション	2,420 / 3,860

BVLGARI

GINZA BAR

A' LA CARTE SWEETS (12:00-21:30)

Homemade seasonal dessert 自家製 季節のデザート	2,200
Tiramisù ティラミス	2,200
Apricot Baba アプリコットババ	2,200
Fresh fruit plate フレッシュフルーツ プレート	2,200
Homemade gelato and sorbet selection 自家製ジェラートとソルベのセレクション	1,540
A selection of 3 Bulgari chocolate gems ブルガリ チョコレート・ジェムズ 3種セレクション	3,980
A selection of 5 Bulgari chocolate gems ブルガリ チョコレート・ジェムズ 5種セレクション	6,600

BVLGARI

GINZA BAR

TAKE AWAY CHOCOLATE SELECTION

お持ち帰りチョコレート

Tea gift box ティー ギフトボックス	14,000
Krug Box クリュッグボックス	24,000
Chocolate Gems 3P チョコレート ジェムズ 3P	3,980
Chocolate Gems 5P チョコレート ジェムズ 5P	6,600
Chocolate Gems 10P チョコレート ジェムズ 10P	13,150

All prices are in local currency including consumption tax. 13% service charge will not be applied for take away items.
金額は日本円の料金です。お持ち帰り商品は、上記の税込み料金にサービス料13%は別途加算されません。