

“Per questo progetto creato per Bulgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, che racconti la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Al Ristorante - Niko Romito, la tradizione viene attualizzata grazie ad un approccio moderno, che ne esalta l'essenza pur innovandone la forma. Dietro a piatti apparentemente semplici, si nasconde un grande lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre funzionali all'espressione più pura e intensa del gusto.

Gli ingredienti vengono trasformati per esaltarne sapori e consistenze, con un'attenzione particolare alla leggerezza dei piatti.

Voglio che chi si siede al tavolo possa viaggiare in Italia con i grandi classici della nostra cucina e le sue innumerevoli specialità regionali, emozionandosi nel ritrovare profumi conosciuti o nello scoprirne di nuovi.”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin, World's 50 Best Restaurants
Mauro Aloisio, Chef Il Ristorante - Niko Romito, 1* Michelin, Bulgari Hotel Tokyo

“Created for Bulgari Hotels & Resorts around the world, the concept of Il Ristorante-Niko Romito reimagines authentic and contemporary Italian cuisine, with an eye on expressing the richness and variety of our gastronomic heritage.

At Il Ristorante - Niko Romito, tradition is updated with a new approach, which enhances its essence while innovating its form. A great deal of research goes into every dish, and creativity and technique are used to achieve the purest and most intense expression of taste. In every dish, ingredients are transformed to enhance their flavors and textures, with particular attention to lightness.

I want guests to feel like they are on a journey through the great classics of our cuisine and its innumerable regional specialties. Every meal is an opportunity to discover new flavors or rediscover well-known ones.”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin, World's 50 Best Restaurants
Mauro Aloisio, Chef Il Ristorante - Niko Romito, 1* Michelin, Bulgari Hotel Tokyo

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

I piatti del menu e i prezzi sono soggetti a variazioni in base alla stagionalità e alla disponibilità
Menu items and prices are subject to change according to seasonality and availability

MENU DEGUSTAZIONE ALL'ITALIANA

Antipasto all'Italiana

Pane e pomodoro
Bread and tomato (G) (VG)

Frittatina di pasta
Deep fried pasta (D) (G)

Vitello tonnato
Milk fed veal and tuna sauce (GF) (LF)

Ricciola, limone e peperoncino
Amberjack with lemon, chili and extra virgin olive oil (GF) (LF)

**

Burrata, misticanza e bottarga
Burrata cheese with mix leaves salad and mullet roe (GF) (D)

Asparago, limone e Parmigiano Reggiano
Asparagus, lemon and Parmigiano Reggiano (GF) (D) (V)

Polpetta di vitello e salsa verde
Veal meatball and parsley sauce (G) (LF)

Palamita marinata, aceto balsamico e rafano
Marinated bonito, balsamic vinegar and horseradish (GF) (LF)

**

Sfoglia all'uovo con asparagi, piselli, spinaci e salsa di Parmigiano Reggiano
Lasagna with asparagus, peas, spinach and Parmigiano Reggiano sauce (G)(D)(V)

**

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives (GF) (LF)

**

Tiramisù (G) (D)

22000

price including coffee or tea service
additional charge for mineral water

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo
This menu should be ordered for the entire table.

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

MENU DEGUSTAZIONE

Gambero botan ebi al vapore con maionese di botan ebi, lattuga e peperoncino
Steamed botan ebi with mayonnaise, lettuce and chili (GF) (D)

**

Asparagi bianchi e verdi, crema di asparagi, arachidi ed erbe aromatiche
White and green asparagus, asparagus cream, peanuts and herbs (VG) (GF) (LF) (N)

**

Anelli di pasta all'uovo con bietole, ricotta e salsa di robiola.
Egg pasta rings with chard, ricotta and robiola cheese sauce (G) (D)

**

Spaghetti alle vongole, bottarga di tonno e maggiorana
Spaghetti with Japanese clams, tuna roe and marjoram (G) (LF)

**

Razza di Hokkaido asparagi, cipollotti e glassa di friggiteLLi
Hokkaido roasted skate wing with asparagus, spring onions and friggiteLLi glaze (G) (D)

**

Filetto di manzo Wagyu di Miyazaki al pepe verde
Miyazaki Wagyu beef fillet with green pepper sauce (GF) (D)

**

Sfoglie soffiate, cioccolato bianco e caramello salato
Light and crunchy short crust, white chocolate mousse and salted caramel (G) (D)

32000

With wine pairing
59000

price including coffee or tea service
additional charge for mineral water

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo
This menu should be ordered for the entire table.

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

À LA CARTE

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties (G) (D)
8800

Asparagi bianchi e verdi, crema di asparagi, arachidi ed erbe aromatiche
White and green asparagus, asparagus cream, peanuts and herbs (VG) (GF) (LF) (N)
4000

Gambero botan ebi al vapore con maionese di botan ebi, lattuga e peperoncino
Steamed botan ebi with mayonnaise, lettuce and chili (GF) (D)
8000

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi
Roasted tuna belly, fennel and citrus salad (GF) (LF)
6500

Vitello tonnato
Milk fed veal with tuna sauce (GF) (LF)
5500

**

Spaghetti e pomodoro
Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce (VG)(G)(LF)
4000

Spaghetti alle vongole, bottarga di tonno e maggiorana
Spaghetti with Japanese clams, tuna roe and marjoram (G) (LF)
6000

Anelli di pasta all'uovo con bietole, ricotta e salsa di robiola di capra.
Egg pasta rings stuffed with chard, ricotta and goat cheese sauce (G) (D)
5500

Linguina di semola, astice e gamberi
Linguine with Ise-Ebi lobster and botan ebi prawns (G) (LF)
11500

Risotto alla Milanese con zafferano di Akaito
Akaito saffron risotto (GF)(D)
6500

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

À LA CARTE

Razza di Hokkaido con asparagi, cipollotti e glassa di friggirelli
Hokkaido roasted skate wing with asparagus, spring onions and friggirelli glaze (G) (D)
9500

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives (GF) (LF)
8500

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style (G) (D)
12500

Maialino croccante di Chiba con salsa all'arancia
Chiba crispy suckling pig with orange caramel sauce (GF) (LF)
13500

Tagliata di filetto di manzo Wagyu di Miyazaki al rosmarino
Miyazaki sliced Wagyu beef fillet with rosemary (GF) (LF)
15000

**

Tutti i secondi piatti vengono serviti con due contorni a scelta
All main courses come with two choices of side dish.

Patate arrosto
Roasted baby potatoes (GF) (VG)

Asparagi e rosmarino
Asparagus and rosemary (GF) (VG)

Misticanza con vinaigrette alla mandorla
Mixed leaves salad with almond vinaigrette (GF) (VG) (N)

Bieta al vapore con olio extravergine di oliva e limone
Steamed chards with extra virgin olive oil and lemon (GF) (VG)

Spinaci aglio, olio e peperoncino
Sautéed spinach with garlic, olive oil and chili (GF) (VG)

Our vegetables are locally sources.
Our tuna has the certification of sustainable fishing.

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

Si prega di indicare possibili allergie o possibili intolleranze alimentari
Please inform your waiter on food allergies or any special dietary requirements

Acqua da fonte locale disponibile su richiesta
Water from local source available on request

Caffè Vergnano di produzione sostenibile e certificato ISO
Vergnano coffee sustainably produced and ISO certified.

Selezione di Thè in foglie Jing da coltivazione responsabile con certificazione zero emissioni di carbonio.
Jing tea selection from responsibly sourced and carbon neutral certified.



JING™