

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Per questo progetto creato per Bvlgari, 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 aggiornata 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, Bvlgari Hotel Tokyo

「世界中のブルガリ ホテルズ & リゾーツのために創られたイル・リ스토랑テニコ・ロミートは、私たちの歴史ある食の豊かさと多様性を表現することを念頭に、オーセンティックでコンテンポラリーなイタリア料理を再定義することをコンセプトとしています。

イル・リ스토랑テニコ・ロミートでは、新しいアプローチによって伝統を更新し、新たな形を取り入れながら、その本質をさらに明確にしていきます。すべての料理に対して念入りな研究を繰り返し、創造性と技術を駆使して最も純粋で力強い味を引き出すことを実現しているのです。どの料理においても、素材はその本来の味と食感を高めるように調理され、シンプルで軽やかであることにこだわり仕上げられています。

お客様には、イタリアの素晴らしい定番料理と各地に伝わる郷土料理の数々を通して、まるで旅をしているかのようなひとときをお過ごしいただきたいと願っています。すべての食事は、新しい味に出会い、また慣れ親しんだ味を再発見する機会なのです。」



シェフニコ・ロミート、リ스토랑テレアール | ミシュラン三つ星・世界のベストレストラン 50

シェフマウロ・アロイシオ、ブルガリホテル東京イル・リ스토랑テニコ・ロミート | ミシュラン一つ

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio
表示価格は日本円で税金10%とサービス料15%が含まれています。

I CLASSICI

Carpaccio di ricciola, cipolla rossa, origano e capperi
カンパチのカルパッチョ レッドオニオン オレガノ ケッパー (GF) (DF)

*

Crema di Parmigiano Reggiano con verdure di primavera
春野菜 パルミジャーノ・レッジャーノクリーム (GF) (V)

*

Fettuccella di semola, astice e gamberi
伊勢海老と牡丹海老のフェットチェッタ (DF)

*

Cotoletta di vitello alla Milanese
仔牛のカツレツ ミラノスタイル

Bieta al vapore con olio extravergine d'oliva e limone ✓
スイスチャードのヴァポーレ オリーブオイル レモン (GF) (VG)

*

Tiramisu
ティラミス

28,000

prezzo comprensivo del servizio di caffè o tè
supplemento per l'acqua minerale

表示価格にはコーヒー、紅茶が含まれています。
ミネラルウォーターは別途料金を頂戴いたします。

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo
コースはテーブル単位でのご注文とさせていただきます。

(N) ナッツ (V) ベジタリアン (VG) ビーガン ✓
(GF) グルテンフリー (DF) デイリーフリー

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio
表示価格は日本円で税金10%とサービス料15%が含まれています。

I piatti e gli ingredienti, possono variare a seconda della stagionalità
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。

Si prega di indicare possibili allergie o possibili intolleranze alimentari
アレルギー食材やお苦手な食材がある場合はお知らせください。

Acqua da fonte locale disponibile su richiesta
国産ナチュラルミネラルウォーターはご要望に応じてご提供いたします。

Caffè di produzione sostenibile e certificato ISO
「Vergnano」社はISO認証されており、環境へ配慮した方法でコーヒーを製造しています。

Selezione di Thè in foglie Jing da coltivazione responsabile con certificazione zero emissioni di carbonio.
「JING tea」社の茶葉はカーボンニュートラルの認証を取得しております。