

BVLGARI

GINZA CAFÉ

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10 % tasse e 13% di servizio
記載の金額は消費税10%とサービスチャージ13%を含んだものです。
All prices are in JPY and inclusive of 10 % tax and 13% service charge.

SET MENU 3 COURSE 7,800

-From 12:00 to 13:00- / -From 18:00 to 19:30-

Antipasti

Carpaccio di ricciola, olio e limone (GF) (DF) (LS)
カンパチのカルパッチョ オリーブオイルとレモンのドレッシング

Or

Arrosto di Wagyu freddo alle erbe con oliva e misticanza
(GF) (DF) (LS)

和牛の冷たいローストビーフ オリーブの香りと葉野菜のサラダ

Primi

Tortelli alla genovese e Parmigiano Reggiano (LS) (D) (G)

トルテッリ 柔らかく煮込んだ牛肉のジェノヴェーゼとパルミジャーノレッジャーノのソース

Or

Linguine alla Nerano (G) (D) (V)

ネラーノ村風リングイネ ズッキーニとバジル

Dolci

Tiramisú (D) (G)

ティラミス

Or

Frutta di stagione, gelato di vaniglia e panna montata (D) (GF) (V) (LS)

季節のフルーツとバニラジェラート



ヴィーガンのお客様に対応

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free

(DF) Dairy-Free | (S) Sustainable | (LS) Locally Source

SET MENU MAIN 3 COURSE 9,800

-From 12:00 to 13:00- / -From 18:00 to 19:30-

Antipasti

Burrata, pomodori e basilico (D) (V) (GF)

ブッラータチーズ フレッシュトマトとバジル

Or

Arrosto di Wagyu freddo alle erbe con oliva e misticanza
(GF) (DF) (LS)

和牛の冷たいローストビーフ オリーブの香りと葉野菜のサラダ

Secondi

Spigola con capperi, limone e prezzemolo (GF) (DF) (LS)

スズキ ケイパーとレモン パセリのソース

Or

Cotoletta di maiale, misticanze e senape (G) (D) (LS)

豚肉のコトレッタ 葉野菜とマスタード

Dolci

Tiramisú (D) (G)

ティラミス

Or

Frutta di stagione, gelato di vaniglia e panna montata (D) (GF) (V) (LS)

季節のフルーツとバニラジェラート

SET MENU 4 COURSE

11,900

-From 12:00 to 13:00- / -From 18:00 to 19:30-

Antipasti

Carpaccio di ricciola, olio e limone (GF) (DF) (LS)
カンパチのカルパッチョ オリーブオイルとレモンのドレッシング

Or

Arrosto di Wagyu freddo alle erbe con oliva e misticanza
(GF) (DF) (LS)
和牛の冷たいローストビーフ オリーブの香りと葉野菜のサラダ

Primi

Spaghetti ai frutti di mare con salsa al prezzemolo (G) (D) (LS)
海の幸のスパゲッティ パセリのソース

Secondi

Polpo grigliato, patate ed olive taggiasche (GF) (DF) (LS)
蛸のグリル ポテトとタジャスカオリーブ

Or

Cotoletta di maiale, misticanze e senape (G) (D) (LS)
豚肉のコトレッタ 葉野菜のサラダとマスタード

Dolci

Tiramisú (D) (G)

ティラミス

Or

Frutta di stagione, gelato di vaniglia e panna montata (D) (GF) (V) (LS)
季節のフルーツとバニラジェラート

LUNCH GINZA SET MENU

16,700

-From 12:00 to 13:00-

Antipasto

Carpaccio di ricciola, olio e limone (GF) (DF) (LS)
カンパチのカルパッチョ オリーブオイルとレモンのドレッシング

Primo

Tortellini di patate con scampi, burro ed erba cipollina (G) (D)
手長エビとポテトのトルテッリーニ

Secondo

Tagliata di manzo Wagyu alla griglia e spinaci (GF) (DF) (LS)
和牛のタリアータ ほうれん草を添えて

Dolci

Tiramisú (D) (G)

ティラミス

Or

Frutta di stagione, gelato di vaniglia e panna montata (D) (GF) (V) (LS)
季節のフルーツとバニラジェラート



ヴィーガンのお客様に対応

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free

(DF) Dairy-Free | (S) Sustainable | (LS) Locally Source

DINNER GINZA SET MENU 19,700

-From 18:00 to 19:30-

Antipasto

Carpaccio di ricciola, olio e limone (GF) (DF) (LS)

カンパチのカルパッチョ オリーブオイルとレモンのドレッシング

Primo

Tortellini di patate con scampi, burro ed erba cipollina (G) (D)

手長エビとポテトのトルテッリーニ

Pesce

Spigola con capperi, limone e prezzemolo (GF) (DF) (LS)

スズキ ケイパーとレモン パセリのソース

Carne

Tagliata di manzo Wagyu alla griglia e spinaci (GF) (DF) (LS)

和牛のタリアータ ほうれん草を添えて

Dolci

Tiramisú (D) (G)

ティラミス

Or

Frutta di stagione, gelato di vaniglia e panna montata (D) (GF) (V) (LS)

季節のフルーツとバニラジェラート



ヴィーガンのお客様に対応



(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free

(DF) Dairy-Free | (S) Sustainable | (LS) Locally Sourced

ANTIPASTI

Insalata di mazzancolle, ceci, quinoa, pomodori secchi e senape
(N) (V) (GF) (LS)
海老、ひよこ豆、キヌア、ドライトマトとマスタードのサラダ
3,600

Burrata, pomodori e basilico (D) (V) (GF)
ブッラータチーズ トマトとバジル
4,500

Arrosto di Wagyu freddo alle erbe con olive e misticanza (GF) (DF) (LS)
和牛の冷たいローストビーフ オリーブと葉野菜のサラダ
4,500

Carpaccio di ricciola, olio e limone (GF) (DF) (LS)
カンパチのカルパッチョ オリーブオイルとレモンのドレッシング
3,600

Zuppa di vegetali e legumi(V) (VG) (GF) (DF) (LS) 
様々な野菜のスープ
3,000



ヴィーガンのお客様に対応

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free

(DF) Dairy-Free | (S) Sustainable | (LS) Locally Source

PRIMI PIATTI

Tortelli alla genovese e Parmigiano Reggiano (LS) (D) (G)
トルテッリ 柔らかく煮込んだ牛肉のジェノヴェーゼとパルミジャーノレッジャーノのソース
4,200

Rigatoni all'Amatriciana (D) (G)
リガトーニ トマトとグアンチャーレ、ペコリーノチーズのアマトリチャーナソース
3,700

Tortellini di patate con scampi, burro ed erba cipollina (D) (G)
手長エビとポテトのトルテッリ
5,800

Linguine alla Nerano (G) (V) (D) (VG)
ネラーノ村風リングイネ ズッキーニとバジル
3,700

Spaghetti ai frutti di mare con salsa al prezzemolo (G) (D) (LS)
海の幸のスパゲッティ パセリのソース
5,000

Bb

SECONDI PIATTI

Spigola con capperi, limone e prezzemolo (GF) (DF) (LS)

スズキ ケイパーとレモン パセリのソース

4,300

Tagliata di manzo Wagyu alla griglia e spinaci (GF) (DF) (LS)

和牛のタリアータ ほうれん草を添えて

14,000

Cotoletta di maiale, misticanze e senape (G) (D) (LS)

豚肉のコトレッタ 葉野菜のサラダとマスタード

5,700

Polpo grigliato, patate ed olive taggiasche (GF) (DF) (LS)

蛸のグリル ポテトとタジャスカオリーブ

5,500

Terrina di verdure di stagione grigliate(V) (VG) (GF) (LS) 

グリルした季節野菜のテリーヌ

4,200

 ヴィーガンのお客様に対応

BOMBA

NIKO ROMIIO

-From 12:00 to 13:00- / -From 18:00 to 20:00-

La Bomba è il nuovo street food italiano. Affonda le sue radici nella tradizione popolare ma si trasforma in uno spuntino gastronomico, rimanendo semplice nella sua creazione ma complesso e raffinato nel suo sapore e nella sua preparazione.

ボンバはイタリアの新しいストリートフードです。

シンプルでありながら複雑で洗練された味わいと調理法で
大衆の伝統料理から美食のスナックへと変身します。

Bomba con gamberi, lattughino e salsa rosa (A) (D) (G)

海老のカクテルソースとベビーレタスのボンバ

4,000

Bomba con Mozzarella e pomodoro (D) (G) (V)

トマトとモッツァレラチーズのボンバ

3,000

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free

(DF) Dairy-Free | (S) Sustainable | (LS) Locally Source

I DOLCI

SFIZI

Suppli al pomodoro e mozzarella (D) (G) (V)
トマトとモッツァレラチーズのSUPPLI
2,500

Frittura di calamari con salsa tartara (G) (DF)
ヤリイカのフリット タルタルソース
3,400

Bruschetta, cardoncelli e prezzemolo (LS) (DF) (G) (VG) (V) 
エリンギとパセリのブルスケッタ
2,500

TOAST & BURGER

Prosciutto cotto e provolone con patatine fritte (D) (G)
ハムとプロヴォローネチーズのホットサンドイッチ フレンチフライ添え
3,000

Hamburger di manzo, provolone e patatine fritte (D) (G)
プロヴォローネチーズのハンバーガー フレンチフライ添え
5,200



ヴィーガンのお客様に対応

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free

(DF) Dairy-Free | (S) Sustainable | (LS) Locally Source

Selezione di sorbetti (N) (D) (GF) (V)
自家製シャーベットのセレクション
2,800

Selezione di gelati (N) (D) (GF) (V)
自家製ジェラートのセレクション
2,800

Maritozzo al lamponi (D) (G) (V)
ラズベリーのマリトッツォ
2,800

Bomba alla crema (D) (G)
カスタードクリームボンバ
2,800

Bomba con gelato (D) (G) (N)
ボンバと自家製アイスクリーム
2,800

Tiramisù (D) (G)
ティラミス
2,800

Fetta di torta del giorno con gelato di vaniglia
(A) (N) (D) (G)
ブティックより 本日のケーキとバニラジェラート
3,200

IL CIOCCOLATO GEMS

SAPORE STAGIONE (A)(N)(D)(V)(GF)

期間限定 フレーバー 1,600

ZAFFERANO E MANDORLA (N)(D)(V)(GF)(LS)

サフラン & アーモンド 1,600

MIELE DE GINZA (N)(D)(V)

銀座ハニー (銀座限定) 1,600

FRAGOLA E RICOTTA (N)(D)(V)(GF)

ストロベリー & リコッタ 1,600

PERA E CARAMELLO (A)(N)(D)(V)(GF)

洋なし & キャラメル 1,600

PISTACCHIO E ALBICOCCA (A)(N)(D)(V)(GF)

ピスタチオ & アプリコット 1,600

TIRAMISÚ (A)(N)(D)(V)

ティラミス 1,600

ROSMARINO E LIMONE (A)(N)(D)(V)(GF)

ローズマリー & レモン 1,600

MIELE D'ARANCIO (N)(D)(V)(GF)

オレンジハニー 1,600

OLIVE NERE E OLIO D'OLIVA

(N)(D)(G)(V)
ブラックオリーブ & オリーブオイル 1,600

PORCINI E PEPE NERO (N)(D)(V)(GF)

ポルチーニ & ブラックペッパー 1,600

ACETO BALSAMICO (N)(D)(V)(GF)

アチェートバルサミコ 1,600

GELSOMINO (N)(D)(V)(GF)

ジャスミン 1,600