

BVLGARI
TOKYO-OSAKA
RESTAURANTS



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
TOKYO-OSAKA
RESTAURANTS

COCKTAIL

BVLGARI
T O K Y O - O S A K A
R E S T A U R A N T S**SIGNATURE**

- | | |
|--|-------|
| 1. BVLGARI
Gin / Aperol / Pineapple / Orange / Lemon / Angostura bitters | 2,420 |
| 2. IL NEGRONI
Gin / Campari / Sweet vermouth / Chinato / Averna / Grapefruit | 2,420 |
| 3. PISCO D'ITALIA
Italian brandy / Vanilla / Lemon / Egg white | 2,420 |
| 4. AMARO MANHATTAN
Amaro d'Erbe / Averna / Italian whisky / Bourbon | 2,530 |
| 5. CAMICIE ROSSE
Campari / Sweet vermouth / Fluffy orange juice | 2,420 |

BVLGARI
TOKYO-OSAKA
RESTAURANTS**PICK UP STANDARD of THIS MONTH****11. HUGO** 2,420

Elderflower / Sparkling wine / Soda / Mint

12. AMARETTO SOUR 2,420

Amaretto / Lemon / Egg white

13. MARGARITA 2,420

Tequila / Cointreau / Lime / Salt

14. OLD FASHIONED 2,420

Rye whisky / Sugar / Angostura bitters / Citrus

15. HANKY - PANKY 2,420

Gin / Sweet vermouth / Fernet Branca

16. AVIATION 2,420

Gin / Violet / Maraschino / Lemon

17. ESPRESSO MARTINI 2,420

Vodka / Coffee Liqueur / Espresso / Vanilla



MOCKTAIL

ORANGE FLOWER SOUR 2,200
Orange flower / Peach / Pineapple / Citrus / Egg

NON-GIN & TONIC 2,200
0% Gin / Tonic / Lime

VIRGIN MOJITO 2,200
Mint / Lime / Soda

PROHIBITION NEGRONI 2,310
0% Gin / 0% Campari / 0% Wine

PROHIBITION AMERICANO 2,200
0% Campari / 0% Sweet vermouth / 0% Sparkling wine / Soda

BVLGARI
TOKYO-OSAKA
RESTAURANTS

BEER
and
WINE

BVLGARI
TOKYO - OSAKA
RESTAURANTS

BEER

Peroni Nastro Azzurro (Draft) ペローニ ナストロ アズーロ ドラフト	1,650
Asahi Jukusen アサヒ 熟撰	1,650
Asahi Dry Zero アサヒ ドライ ゼロ	1,650

CHAMPAGNE

		Glass	Bottle
NV	Ruinart Blanc de Blanc ルイナール ブランドブラン	3,300	19,800
NV	Ruinart Brut Rosé ルイナール ブリュット ロゼ	4,400	23,100
2012	Dom Pérignon ドン ペリニオン	6,050	38,500
2004	Dom Pérignon Rosé ドン ペリニオン ロゼ	15,400	93,500
2002	Dom Pérignon P2 ドン ペリニオン P2		93,500

FRANCIACORTA

2010	Annamaria Clementi アンナマリア クレメンティ		33,000
NV	Ca'del Bosco カ デル ボスコ	2,200	13,200

BVLGARI
TOKYO-OSAKA
RESTAURANTS**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
※リンゴ果汁入り

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
TOKYO-OSAKA
RESTAURANTS

COFFEE
and
TEA

BVLGARI
TOKYO - OSAKA
RESTAURANTS

COFFEE

BVLGARI SET ブルガリセット 3,300 Two chocolate gems accompanied with tea or coffee ブルガリ チョコレート ジェム2個とお好みのコーヒーか紅茶		Hot Chocolate ホット チョコレート	2,200
Blend Coffee ブレンドコーヒー	1,760	Iced Chocolate アイス チョコレート	2,200
Espresso エスプレッソ	1,320	Café Latte カフェラテ	1,760
Espresso Macchiato エスプレッソ マッキアート	1,320	Soy Café Latte ソイカフェラテ	1,760
Caffé Shakerato カフェ シェケラート	1,760	Cappuccino カプチーノ	1,760
Decaffeinated Coffee カフェインレスコーヒー	1,760	Iced Coffee アイスコーヒー	1,760



TEA, INFUSIONS and DECAFFAINATED

Inverno Blend 1,760
インヴェルノ ブレンド
 Organic rooibos, natural bergamot oil, orange peel, tangerine peel, natural lemon and mandarin orange flavours.
 オーガニック ルイボス、ベルガモットオイル、オレンジピール、みかんピール、レモンとマンダリンオレンジの香りをお楽しみください。

Chamomile Flower 1,760
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。

Lapsang Souchong 1,760
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濃厚感溢れるテイストと長い余韻をお楽しみください。

Mountain Berry 1,760
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。サスカトウーンベリーの濃厚な香りをお楽しみください。

Organic Peppermint Leaves 1,760
オーガニック ペパーミント リーブ
 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。

Vanilla Rooibos 1,760
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
TOKYO-OSAKA
RESTAURANTS

TEA, INFUSIONS and DECAFFAINATED

Thunderbolt Darjeeling 1,760

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。

Flowery Earl Grey 1,760

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 1,760

ゴールドデン 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番摘みのゴールド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。



FOOD

All prices are in local currency and included 10% consumption tax and 13% service charge.

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・サ込価格です。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
TOKYO-OSAKA
RESTAURANTS

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

Antipasto / Primo / Secondo / Dolce 9,400

アンティパスト、プリモ、セコンド、ドルチェのセット

Antipasto / Primo / Dolce 5,700

アンティパスト、プリモ、ドルチェのセット

ANTIPASTI

Soft boiled egg and potato with parmigiano reggiano

半熟卵とジャガイモ パルミジャーノ・レジャーノ

Marinated salmon with mustard dressing

サーモンのマリネ マスタードドレッシング

Puntarella, mozzarella and anchovy salad

プンタレッラ モッツアレラ アンチョビのサラダ

PRIMI

Linguine with broccoli and shrimp

リングイネ ブロッコリー エビ

Rigatoni bolognese

リガトーニ ボロネーゼ

Potato gnocchi with red chicory

ラディッキオ タルディーボ パルミジャーノチーズ ニョッキ

SECONDI

Fish of the day with soup

旬魚のスープ

Beef cheek meat guanciale

牛頬肉のグアンチャーレ

DOLCI

Dolce or gelato

ドルチェまたはジェラート

COFFEE or TEA

紅茶またはコーヒー

メニューから1種類お選びください。

BVLGARI
TOKYO - OSAKA
RESTAURANTS**AFTERNOON TEA BOX SET (14:30-17:00)****AFTERNOON TEA BOX**

5,900

アフタヌーンティーボックス

SAVORY

Smoked salmon and mascarpone cheese sandwich

スモークサーモンとマスカルポーネチーズのサンドイッチ

Potato soup じゃがいものスープ

Mini beef burger 牛肉のミニハンバーガー

Arancini アランチーニ

PASTRY

Bacon and broccoli quiche ベーコンとブロッコリーのキッシュ

Maritzo con panna マリッツォ コン パンナ

Torta al cioccolato チョコレートのトルタ

Seasonal fruits tartlet 季節のフルーツタルト

SWEETS

Monte bianco モンテ ビアンコ

Panna cotta alla fragole 苺のパンナコッタ

Tiramisu ティラミス

Zuccotto ズコット

BVLGARI chocolate gem ブルガリ チョコレート ジェム

COFFEE or TEA

紅茶またはコーヒー

メニューから1種類お選びください。

BVLGARI
TOKYO-OSAKA
RESTAURANTS

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

Mediterranean salad with olives, egg, tomatoes and capers オリーブ、タマゴ、トマトとケイパーのサラダ	2,420
Scallop carpaccio with bottarga ホタテのカルパッチョ ボツタルガ添え	3,850
Linguine with broccoli and shrimp リングイネ ブロッコリー エビ	3,300
Rigatoni bolognese リガトーニ ボロネーゼ	3,300
Toasted sandwich with egg, bacon and fries ベーコンとタマゴのサンドイッチ	3,300
French fries フレンチフライ	1,760
Prosciutto 50g / 100g プロシュート	2,420 / 3,960
Cheese selection 2 kinds / 4 kinds チーズセレクション	2,420 / 4,400

BVLGARI
TOKYO - OSAKA
RESTAURANTS

A LA CARTE SWEETS (12:00-17:00)

DOLCE SET 3,850

ドルチェセット

Dolce accompanied by tea or coffee

下記ドルチェとお好みの紅茶かコーヒーのセット

DOLCI

Today's dessert 2,200
本日のデザート

Tiramisu 2,200
ティラミス

Baba Tradizionale 2,200
ババ トラディツィオナーレ

SWEETS

Seasonal fruits 2,200
季節のフルーツ

Homemade gelato and sorbetto selection 1,540
自家製ジェラート・ソルベット

BVLGARI chocolate gem selection 3 kinds / 5 kinds 2,200 / 3,850
ブルガリ チョコレートジェムズ セレクション

BVLGARI
TOKYO-OSAKA
RESTAURANTS

Take away Chocolate Seasonal Collection

CACAO TEA GIFT BOX 18,000

Original tea blend 100g / Chocolate gems 6p

KRUG BOX 24,000

Krug Half Bottle / Chocolate gems 4p

Take away Chocolate Classic Collection

Chocolate Gems 3P 3,800

Tiramisu / Olive oil / Almond Praline

ティラミス / オリーブオイル / アーモンドプラリネ

Chocolate Gems 5P 6,400

Tiramisu / Olive oil / Almond Praline / Barsamico & Fig / Ricotta

ティラミス / オリーブオイル / アーモンドプラリネ / バルサミコ & フィグ / リコッタ

Chocolate Gems 10P 13,150

Tiramisu / Olive oil / Almond Praline / Barsamico & Fig / Ricotta

Matcha & Salt / Golgonzora / Gianduja coffee / Pistachio / Porcini

ティラミス / オリーブオイル / アーモンドプラリネ / バルサミコ & フィグ / リコッタ

抹茶 & 塩 / ゴルゴンゾーラ & オレンジ / ジヤンドゥイヤ & コーヒー / ピスタチオ / ポルチーニ