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 discribing 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 / モッツァレラウォーター

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ゲン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 / アマーロ / 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

		Glass	Bottle
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	3,500	20,000
NV	Ruinart Blanc Rosé	4,500	27,000
2013	Dom Pérignon	6,600	44,000
2008	Dom Pérignon Rosé	15,400	93,000
2008	Dom Pérignon P2		132,000

FRANCIACORTA

2014	Annamaria Clementi		34,000
NV	Ca’del Bosco	2,500	14,000

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

Blend Coffee 1,760
ブレンドコーヒー

Espresso 1,320
エスプレッソ

Espresso Macchiato 1,320
エスプレッソ マッキアート

Caffé Shakerato 1,760
カフェ シェケラート

Decaffeinated Coffee 1,760
カフェインレスコーヒー

Hot Chocolate 2,200
ホット チョコレート

Iced Chocolate 2,200
アイス チョコレート

Café Latte 1,760
カフェラテ

Soy Café Latte 1,760
ソイカフェラテ

Cappuccino 1,760
カプチーノ

Iced Coffee 1,760
アイスコーヒー

BVLGARI

GINZA BAR

TEA, INFUSIONS and DECAFFAINATED

Inverno Blend 1,780

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。

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です。

Lapsang Souchong 1,780

ラプサン 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

ウィスキー紅茶（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ィ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 クランベリー	1,650
Apple リンゴ	1,650
Peach ピーチ	1,650
Grapefruit グレープフルーツ	1,650
Orange オレンジ	1,650
Pear 洋ナシ	1,650

WATER

Nordaq Still ノルダック　スティル	750ml	880
Nordaq Sparkling ノルダック　スパークリング	750ml	880

BVLGARI

GINZA BAR

FOOD

BVLGARI

GINZA BAR

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

Antipasto / Primo / Secondo / Dolce 10,400

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 6,700

アンティパスト、プリモ、ドルチェのセット

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 自家製ボッタルガ

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 ケッパー	2,420
Hokkaido scallop carpaccio, homemade Bottarga and lemon vinaigrette ホタテのカルパッチョ 自家製ボッタルガ	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 自家製ボッタルガ	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ーノ	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	3,800
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	6,400

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	18,000
Krug Box クリュッグボックス	24,000
Chocolate Gems 1P チョコレート ジェムズ 1P	1,780
Chocolate Gems 3P チョコレート ジェムズ 3P	3,800

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。