

BVLGARI

BAR

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10 % tasse e 15% di servizio
All prices are in JPY and inclusive of 10% tax and 15% service charge
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

SMALL BITES

Last order 23:00

Friday and Saturday – Last order 24:00

| | |
|---|-------|
| Giardiniera di verdure <i>Pickled vegetables</i> 野菜のピクルス (VG) | 1,800 |
| Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse” <i>Parmigiano Reggiano “Red Cow”</i> パルミジャーノ・レッジャーノ “ヴァッケ・ロッセ” (D) (V) | 3,500 |
| Pane, burro e acciughe <i>Bread, butter and anchovies</i> アンチョビ バター ブレッド (G) (D) | 2,500 |
| Blinis con caviale Oscietra (10gr) e panna acida <i>Blinis with 10gr Oscietra caviar and sour cream</i> オシェトラキャビア(10g)とサワークリームのブリニ (G) (D) | 7,800 |
| Prosciutto <i>Cured ham</i> プロシュート (LS) | 3,800 |
| Mozzarella di bufala campana <i>Buffalo mozzarella from Campania region</i> カンパーニャ州産水牛のモッツアレラチーズ (D) (V) | 3,200 |

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (LS) Locally Sourced

(N) ナッツ | (VG) ヴィーガン | (V) ベジタリアン | (G) グルテン | (D) 乳製品 | (A) アルコール | (LS) 国産食材使用

| | |
|---|-------|
| Focaccia con prosciutto <i>Focaccia with prosciutto</i> 新潟産生ハムのフォカッチャ (G) (LS) | 3,600 |
| Focaccia con pomodoro, Parmigiano Reggiano e basilico <i>Focaccia with tomato, Parmigiano Reggiano and basil</i> トマト、パルミジャーノ・レッジャーノとバジルのフォカッチャ (G) (D) (V) | 3,200 |
| Pizza frita Montanara <i>Fried pizza with tomato, mozzarella, Parmigiano Reggiano and basil</i> トマト、モッツアレラ、パルミジャーノ・レッジャーノとバジルのフライドピザ (G) (D) (V) | 2,800 |
| Calamaretti fritti <i>Fried baby squid</i> イカのフリット (G) (N) (A) (LS) | 2,900 |
| Supplì mozzarella e pomodoro <i>Tomato and mozzarella supplì</i> モッツアレラとトマトのスプリ (G) (D) (N) (V) | 3,600 |

A LA CARTE

Last order 21:00

| | |
|---|-------|
| Tagliere di affettati Cold cuts cured meat board コールドカット (GF) (DF) (N) | 5,600 |
| Tagliere di formaggi Italian cured cheese board イタリア産チーズプレート (GF) (D) (V) | 5,800 |
| Carpaccio di ricciola con erba cipollina, olio e limone Amberjack carpaccio with lemon, oil and chives カンパチのカルパッチョ レモン オリーブオイル チャイブ (GF) (DF) (LS) | 4,500 |
| Arrosto freddo di manzo Cold roasted beef with arugula, balsamic and parmesan 冷製ローストビーフ (A) | 4,800 |
| Toast prosciutto e fontina con patatine fritte Ham and fontina cheese toast with fried potatoes ハムとフォンティーナチーズのトースト フライドポテト (G) (D) | 3,400 |
| Hamburger di wagyu con patatine fritte Wagyu burger with fried potatoes 和牛ビーフバーガー フライドポテト (G) (D) (LS) | 5,800 |
| Hamburger vegetariano con patatine fritte Vegetarian burger with fried potatoes ベジタリアンバーガー フライドポテト (G) (D) (V) (LS) | 4,600 |

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (LS) Locally Sourced

(N) ナッツ | (VG) ヴィーガン | (V) ベジタリアン | (G) グルテン | (D) 乳製品 | (A) アルコール | (LS) 国産食材使用

| | |
|---|--------|
| Club sandwich, pancetta con patatine fritte Club sandwich with bacon and fried potatoes クラブサンドウィッチ フライドポテト (G) (D) | 5,800 |
| Zuppa di verdure Vegetable soup ベジタブルスープ (G) (D) (LS) | 2,800 |
| Spaghetti e pomodoro Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce スパゲッティ ポモドーロ (G) (VG) | 4,000 |
| Mezze maniche cacio e pepe Mezze maniche pasta with Pecorino and black pepper sauce メッツェマニケ カチョ・エ・ペペ (G) (D) (V) | 5,400 |
| Tagliatelle al ragù di vitello Tagliatelle with veal ragù sauce タリアテッレ ラグーソース (G) (D) (A) | 4,800 |
| Cotoletta di vitello alla Milanese Milk fed veal Milanese style 仔牛のカツレツ ミラノスタイル (G) (D) | 14,000 |
| Branzino al vapore con spinaci saltati Steamed seabass with sauteed spinach スズキの蒸し焼き ほうれん草のソテー (LS) (A) | 6,700 |

INSALATE

| | |
|---|-------|
| Insalata di pollo e pancetta Chicken and bacon salad チキンとパンチェッタのサラダ (G) (D) (A) | 4,500 |
| Insalata di asparagi, spinaci e Parmigiano Reggiano Asparagus salad with spinach and Parmigiano Reggiano アスパラガスとほうれん草のサラダ パルミジャーノ・レッジャーノ添え (D) (A) | 3,600 |
| Insalata verde mista Mixed green salad ミックスグリーンサラダ (VG) (LS) | 2,800 |
| Insalata tiepida di polpo con patate e sedano Warm octopus salad with potatoes and celery タコとポテトの温サラダ (LS) | 6,500 |
| Insalata di tonno con pomodoro e capperi Tuna salad with tomatoes and capers ツナ、トマトとケッパーのサラダ (A) (LS) | 5,200 |
| Burrata pomodori e basilico Burrata with tomato and basil トマトとバジルのブッラータ (D) (V) | 4,800 |

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (LS) Locally Sourced

(N) ナッツ | (VG) ヴィーガン | (V) ベジタリアン | (G) グルテン | (D) 乳製品 | (A) アルコール | (LS) 国産食材使用

CAVIALE

Il caviale Kaviari è apprezzato per la sua purezza ed eleganza, con espressioni distintive

di Beluga, Oscietra e Kristal.

Servito con erba cipollina, albume e tuorlo d'uovo cotto, panna acida, sudachi e blinis.

Kaviari caviar is prized for its purity and elegance, with distinct expressions of Beluga, Oscietra, and Kristal.

Served with chives, cooked egg white and egg yolk, sour cream, sudachi, and blinis.

キャヴィアリ社のキャビアは、その純粋な旨みとエレガンスで知られ、ベルーガ、オシエトラ、クリスタル、それぞれに異なる個性をお楽しみいただけます。チャイブ、卵白、卵黄、サワークリーム、ブリニを添えてご提供いたします。

Beluga 50gr

ベルーガ 50g (G) (D)

130,000

Oscietra 30gr

オシエトラ 30g (G) (D)

30,000

Kristal 30gr

クリスタル 30g (G) (D)

28,000



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.

The Bomba is the new Italian street food.

It roots in popular tradition but turns into a gastronomic snack, remaining simple in its creation but complex and refined in its flavor and preparation.

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により、大衆の伝統菓子から美食の snack へと生まれ変わります。

Bomba con vitello, misticanza e salsa tonnata 3,800
Bomba with veal, misticanza salad and tuna sauce
仔牛のトンナートのボンバ (G) (D) (A)

Bomba con mozzarella di bufala, prosciutto e basilico 3,600
Bomba with buffalo mozzarella, prosciutto and basil
buffalomozzarella、ハムとバジルのボンバ (G) (D)

Bomba con mozzarella e pomodoro 3,400
Bomba with mozzarella and tomato
モzzarellaとトマトのボンバ (G) (D) (V)

LA PASTICCERIA – NIKO ROMITO

Last order 23:00

Friday and Saturday – Last order 24:00

| | |
|---|-------|
| Tartelletta di frutta stagionale <i>Seasonal fruit tart</i> 季節のフルーツタルト (G) (D) (N) (LS) | 4,800 |
| Cheesecake ai mirtilli <i>Baked cheesecake, hazelnut crumble, white chocolate cream and blueberries</i> ブルーベリーチーズケーキ (G) (D) (N) | 4,800 |
| Torta al cioccolato, mango e frutto della passione <i>Mango compote, passion fruit cream and chocolate mousse cake</i> チョコレート、マンゴーとパッションフルーツのケーキ (G) (D) (N) | 4,500 |
| Mimosa <i>Sponge cake, strega liquor and lemon cream</i> ミモザケーキ (G) (D) (N) (A) | 3,800 |

DESSERTS

| | |
|--|-------|
| Tagliata di frutta fresca Fresh Fruit Platter フルーツプレート (GF) (DF) (VG) (LS) | 3,500 |
| Tiramisù ティラミス (G) (D) | 3,200 |
| Bomba con crema calda alla vaniglia Warm Vanilla Cream Bomba 温かいスイートボンバとバニラクリーム (G) (D) (N) | 2,800 |
| Gelati e sorbetti Sorbets and Ice Creams シャーベットとアイスクリーム (G) (GF) (D) (N) (V) | 2,500 |

BVLGARI IL CIOCCOLATO

| | |
|---|--------|
| 10 monoporzioni 10 pieces 10 個 (G) (D) (N) (A) | 15,400 |
| 5 monoporzioni 5 pieces 5 個 (G) (D) (N) (A) | 7,500 |
| 3 monoporzioni 3 pieces 3 個 (G) (D) (N) (A) | 4,450 |