

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Per questo progetto, creato con Bvlgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, capace di raccontare la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Il Ristorante - Niko Romito attualizza la tradizione attraverso un profondo lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre al servizio del gusto—della sua espressione più pura e intensa. Una cucina attenta all’equilibrio dei sapori, alla precisione delle consistenze e alla leggerezza.

Voglio che chi siede a questa tavola viva l’essenza della cultura italiana: ritrovare profumi conosciuti, scoprirne di nuovi, emozionarsi.”

「ブルガリとともに私が思い描いたのは、イタリアが誇る豊かで多彩な食文化を表現する、本質的で
ありながら現代的なイタリア料理です。

イル・リ스토랑テニコ・ロミートでは、探究を重ねながら、イタリア料理の伝統を現代的に再解釈
しています。そこでは、創造性と技術は常に味わいのためにあり、その最も純粋で力強い表現を
追求しています。味わいの調和、食感の緻密さ、そして軽やかさが、私たちの料理を形づくって
います。

このテーブルを囲むすべてのゲストに、イタリア文化の真髄を感じていただきたい。どこか懐かしい
香りを再発見し、未知の香りとの出会い、そして心を動かされる——そのような体験をお届けしたいと
願っています。」

シェフニコ・ロミート、リ스토랑テレアーレ | 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
一つ星



MENU DEGUSTAZIONE QUATTRO PORTATE

Arrosto freddo di Wagyu di Miyazaki con limone e pepe
宮崎牛の冷製ローストビーフ レモン ペッパー (GF) (DF)

*

Sfoglia all'uovo con spinaci, fagiolini e crema di parmigiano
ほうれん草とインゲン豆のラザーニャ パルミジャーノクリーム

*

Oomonhata al vapore con lattuga, capperi e limone
大紋羽太のヴァポーレ レタス ケッパー レモン (GF) (DF)

*

Torta Caprese
トルタ・カプレーゼ (GF) (N)

16,500

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。

MENU DEGUSTAZIONE ALL'ITALIANA

Antipasto all'Italiana
イタリアの前菜盛り合わせ

*

Spaghetti alle vongole, salsa al prezzemolo, bottarga e peperoncino
スパゲッティヴォンゴレ パセリソース カラスミ 唐辛子(DF)

*

Sujiara con guazzetto di peperoni, capperi e olive
筋鯨のグアツェット パプリカ ケツパー オリーブ(GF)

*

Gelato alla ricotta di Hokkaido, aceto balsamico e amarene
北海道産リコッタチーズのジェラート バルサミコ アマレーナチェリー(GF)

24,000

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。

MENU DEGUSTAZIONE

Gamberi, pepe rosa, prezzemolo e limone
牡丹海老 ピンクペッパー パセリ レモン (GF) (DF)

*

Zucchine a scapece con crema di pinoli e menta 
ズッキーニのスカパーチェ 松の実クリーム ミント (GF) (DF) (N) (VG)

*

Tortelli di patate con ricci di mare e salsa al prezzemolo
ポテトのトルテッリ 雲丹 パセリソース

*

Linguine con salsa di Wagyu, pomodoro, capperi, olive e origano
和牛ラグーのリングイネ (DF)

*

Aragosta in umido con spinaci, grano saraceno e peperoncino
伊勢海老の煮込み ほうれん草とそばの実 唐辛子のアクセント (DF)

*

Filetto di manzo Wagyu di Miyazaki con uva, capperi e pepe nero
宮崎県産和牛フィレ 葡萄 ケッパー 黒胡椒 (GF) (DF)

*

Babà al rum con gelato al fior di latte e pesche
ラム酒のババ フィオール・ディ・ラッテのジェラート 桃

34,000

Con abbinamento vini
ワインペアリング付き

62,000

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の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 Vergnano 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。