

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 1,800

Pickled vegetables

野菜のピクルス (VG) (GF) (LS)

Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse” 3,500

Parmigiano Reggiano “Red Cow”

パルミジャーノ・レッジャーノ “ヴァッケ・ロッセ” (GF) (V)

Pane, burro e acciughe 2,500

Bread, butter and anchovies

アンチョビ バター ブレッド

Blinis con caviale Oscietra (10gr) e panna acida 7,800

Blinis with 10gr Oscietra caviar and sour cream

オシェトラキャビア(10g)とサワークリームのブリニ

Prosciutto 3,800

Cured ham

プロシュート (GF) (DF) (LS)

Mozzarella di bufala campana 3,200

Buffalo mozzarella from Campania region

カンパーニャ州産水牛のモッツアレラチーズ (GF) (V)

(A) Alcohol | (N) Nuts | (DF) Dairy Free | (GF) Gluten Free | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (LS) Locally Sourced

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

Focaccia con prosciutto <i>Focaccia with ham</i> 新潟県産プロシュートのフォカッチャ (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 (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 (V)	2,800
Calamaretti fritti <i>Fried baby squid</i> イカのフリット (DF) (LS)	2,900
Supplì mozzarella e pomodoro <i>Tomato and mozzarella suppli</i> モッツアレラとトマトのスプリ (V)	3,600

A LA CARTE

Last order 21:00

Tagliere di affettati 5,600

Cold cuts cured meat board

コールドカット (GF) (DF) (N)

Tagliere di formaggi 5,800

Italian cheese board

イタリア産チーズプレート (GF) (V)

Carpaccio di ricciola con erba cipollina, olio extra vergine di oliva e limone

Amberjack carpaccio with lemon, extra virgin olive oil and chives 4,500

カンパチのカルパッチョ レモン EVオリーブオイル チャイブ (GF) (DF) (LS)

Arrosto freddo di manzo 4,800

Cold roasted beef with arugula, balsamic and Parmigiano Reggiano

冷製ローストビーフ (GF) (LS)

Toast prosciutto e Fontina con patatine fritte 3,400

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

Hamburger di Wagyu con patatine fritte 5,800

Wagyu burger with fried potatoes

和牛ビーフバーガー フライドポテト (LS)

Hamburger vegetariano con patatine fritte 4,600

Vegetarian burger with fried potatoes

ベジタリアンバーガー フライドポテト (V)

(A) Alcohol | (N) Nuts | (DF) Dairy Free | (GF) Gluten Free | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (LS) Locally Sourced

(A) アルコール | (N) ナッツ | (DF) 乳製品フリー | (GF) グルテンフリー | (V) ベジタリアン | (VG) ヴィーガン | (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 (DF)	5,800
Zuppa di verdure Vegetable soup ベジタブルスープ (V) (LS)	2,800
Spaghetti e pomodoro Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce スパゲッティ ホモドーロ (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 (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	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	14,000
Branzino al vapore con spinaci saltati Steamed sea bass with sauteed spinach スズキの蒸し焼き ほうれん草のソテー (LS) (GF) (DF)	6,700

(A) Alcohol | (N) Nuts | (DF) Dairy Free | (GF) Gluten Free | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (LS) Locally Sourced

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

INSALATE

Insalata di pollo e pancetta Chicken and bacon salad チキンとパンチェッタのサラダ	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 (GF) (LS)	3,600
Insalata verde mista Mixed green salad ミックスグリーンサラダ (VG) (LS) (GF)	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) (GF) (DF)	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 (LS) (GF) (DF)	5,200
Burrata pomodori e basilico Burrata with tomato and basil トマトとバジルのブッラータ (GF) (V)	4,800

(A) Alcohol | (N) Nuts | (DF) Dairy Free | (GF) Gluten Free | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (LS) Locally Sourced

(A) アルコール | (N) ナッツ | (DF) 乳製品フリー | (GF) グルテンフリー | (V) ベジタリアン | (VG) ヴィーガン | (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

130,000

Oscietra 30gr

オシエトラ 30g

30,000

Kristal 30gr

クリスタル 30g

28,000

(A) Alcohol | (N) Nuts | (DF) Dairy Free | (GF) Gluten Free | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (LS) Locally Sourced

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



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
スナック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

Bomba con mozzarella di bufala, prosciutto e basilico 3,600

Bomba with buffalo mozzarella, prosciutto and basil

ブッフアラモツアレラ、ハムとバジルのボンバ

Bomba con mozzarella e pomodoro 3,400

Bomba with mozzarella and tomato

モツアレラとトマトのボンバ (V)

(A) Alcohol | (N) Nuts | (DF) Dairy Free | (GF) Gluten Free | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (LS) Locally Sourced

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

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 (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 (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 (N)	4,500
Mimosa <i>Sponge cake, strega liqueur and lemon cream</i> ミモザケーキ (N) (A)	3,800

(A) Alcohol | (N) Nuts | (DF) Dairy Free | (GF) Gluten Free | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (LS) Locally Sourced

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

DESSERTS

Tagliata di frutta fresca Fresh fruit platter フルーツプレート (GF) (VG) (LS)	3,500
Tiramisù ティラミス	3,200
Bomba con crema calda alla vaniglia Warm Bomba with vanilla cream 温かいボンバ バニラクリーム (N)	2,800
Gelati e sorbetti Sorbets and ice cream シャーベットとアイスクリーム (N)	2,500

BVLGARI IL CIOCCOLATO

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

(A) Alcohol | (N) Nuts | (DF) Dairy Free | (GF) Gluten Free | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (LS) Locally Sourced

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