

# BVLGARI

## GINZA CAFÉ

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10 % tasse e 13% di servizio  
記載の金額は消費税10%とサービスチャージ13%を含んだものがございます。  
All prices are in JPY and inclusive of 10 % tax and 13% service charge.

## SET MENU 3 COURSE

7,800

-From 12:00 to 13:00- / -From 18:00 to 19:30-

### Antipasti

Carpaccio di ricciola, olio e limone (GF) (DF) (LS)

カンパチのカルパッチョ オリーブオイルとレモンのドレッシング

Or

Arrosto di Wagyu freddo alle erbe con oliva e misticanza

(GF) (DF) (LS)

和牛の冷たいローストビーフ オリーブの香りと葉野菜のサラダ


### Primi

Linguine con ragù di vitello (G) (D)

リングイーネ 仔牛のラグーソース

Or

Spaghetti al pomodoro datterino e basilico

(LS) (G) (V) (VG) (DF) 

フレッシュトマトとバジルのスパゲッティ

### Dolci

Tiramisù (D) (G)

ティラミス

Or

Frutta di stagione, gelato di vaniglia e panna montata (D) (GF) (V) (LS)

季節のフルーツとバニラジェラート



ヴィーガンのお客様に対応

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free

(DF) Dairy-Free | (S) Sustainable | (LS) Locally Source

## SET MENU 4 COURSE

11,900

-From 12:00 to 13:00- / -From 18:00 to 19:30-

### Antipasti

Carpaccio di ricciola, olio e limone (GF) (DF) (LS)

カンパチのカルパッチョ オリーブオイルとレモンのドレッシング

Or

Arrosto di Wagyu freddo alle erbe con oliva e misticanza

(GF) (DF) (LS)

和牛の冷たいローストビーフ オリーブの香りと葉野菜のサラダ


### Primi

Linguine con ragù di vitello (G) (D)

リングイーネ 仔牛のラグーソース

Or

Spaghetti al pomodoro datterino e basilico

(LS) (G) (V) (VG) (DF) 

フレッシュトマトとバジルのスパゲッティ

### Secondi

Spigola con zucchine, vongole veraci e menta (GF) (DF) (LS)

スズキ ズッキーニとアサリ ミントの香り

Or

Guancia di manzo con piselli, misticanza e aceto (GF) (DF) (LS)

国産牛ほほ肉の煮込み グリーンピースとヴィネガーのサラダ

### Dolci

Tiramisù (D) (G)

ティラミス

Or

Frutta di stagione, gelato di vaniglia e panna montata (D) (GF) (V) (LS)

季節のフルーツとバニラジェラート

## GINZA SET MENU

16,700

-From 12:00 to 13:00- / -From 18:00 to 19:30-

### Antipasto

Carpaccio di ricciola, olio e limone (GF) (DF) (LS)

カンパチのカルパッチョ オリーブオイルとレモンのドレッシング

### Primo

Tortellini di patate con scampi, burro ed erba cipollina (G) (D)

手長エビとポテトのトルテッリーニ

### Secondo

Tagliata di manzo Wagyu alla griglia e spinaci (GF) (DF) (LS)

和牛のタリアータ ほうれん草を添えて

### Dolci

Tiramisú (D) (G)

ティラミス

### Or

Frutta di stagione, gelato di vaniglia e panna montata (D) (GF) (V) (LS)

季節のフルーツとバニラジェラート



ヴィーガンのお客様に対応

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free

(DF) Dairy-Free | (S) Sustainable | (LS) Locally Source

-From 12:00 to 13:00- / -From 18:00 to 20:00-

## ANTIPASTI

Insalata di asparagi, Parmigiano Reggiano, spinacino, basilico e limone  
(N) (VG) (GF) (DF) (LS)

ベビーほうれん草とアスパラガス、パルミジャーノレッジャーノとレモン香るサラダ  
3,100

Burrata, zucchini marinate e basilico (D) (V) (GF)


ブッラータチーズ ズッキーニのマリネとバジル  
4,500

Arrosto di Wagyu freddo alle erbe con olive e misticanza (GF) (DF) (LS)

和牛の冷たいローストビーフ オリーブと葉野菜のサラダ  
4,500

Carpaccio di ricciola, olio e limone (GF) (DF) (LS)

カンパチのカルパッチョ オリーブオイルとレモンのドレッシング  
3,600

Zuppa di vegetali e legumi(V) (VG) (GF) (DF) (LS) 

様々な野菜のスープ  
3,000



ヴィーガンのお客様に対応

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free

(DF) Dairy-Free | (S) Sustainable | (LS) Locally Source

## PRIMI PIATTI

Linguine con ragú di vitello (D) (G)

リングイーネ 仔牛のラグーソース

3,900

Tubettoni alla carbonara (D) (G)


チュベットーニ ローマ風カルボナーラ

3,400

Tortellini di patate con scampi, burro ed erba cipollina (D) (G)

手長エビとポテトのトルテリ

5,800

Spaghetti al pomodoro datterino e basilico (G) (V) (VG) (DF) 

フレッシュトマトとバジルのスパゲッティ

3,700

## SECONDI PIATTI

Spigola con zucchini, vongole e menta (GF) (DF) (LS)

スズキ ズッキーニとアサリ ミントの香り

4,500

Tagliata di manzo Wagyu alla griglia e spinaci (GF) (DF) (LS)

和牛のタリアータ ほうれん草

14,000

Guancia di manzo con piselli, misticanza e aceto

(GF) (DF) (LS)

国産牛ほほ肉の煮込み グリーンピースとヴィネガーのサラダ

5,500

Terrina di verdure di stagione grigliate (V) (VG) (GF) (LS) 

グリルした季節野菜のテリーヌ

4,200

# BOMBA

NIKO ROMIIO

-From 12:00 to 13:00- / -From 18:00 to 20:00-

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.

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で大衆の伝統料理から  
美食のスナックへと変身します。

Bomba con zucchine marinate e misticanza (D) (G) (V) (LS)

ズッキーニのマリネとミックスリーフのボンバ

3,100

Bomba con Mozzarella e pomodoro (D) (G) (V)

トマトとモッツァレラチーズのボンバ

3,000

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free

(DF) Dairy-Free | (S) Sustainable | (LS) Locally Source

## SFIZI

Suppli al pomodoro e mozzarella (D) (G) (V)

トマトとモッツァレラチーズのスツプリ

2,500

Frittura di calamari con salsa tartara (G) (DF)

ヤリイカのフリット タルタルソース

2,800

Bruschetta con zucchine marinate, menta e aceto balsamico

(DF) (G) (V) (VG) 

ズッキーニのブルスケッタ ミントとバルサミコの香り

2,500

## TOAST & BURGER

Prosciutto cotto e provolone con patatine fritte (D) (G)

ハムとプロヴォローネチーズのホットサンドイッチ フレンチフライ添え


3,000

Hamburger di manzo, provolone e patatine fritte (D) (G)

プロヴォローネチーズのハンバーガー フレンチフライ添え

5,200

## FOCACCE

Pomodoro, basilico, capperi e olive (G) (V) (VG) (DF) 

トマト、バジル、ケッパーとオリーブのフォカッチャ

3,300

Burrata, acciughe e limone (G) (D)

ブルラータチーズ、アンチョビとレモンのフォカッチャ

3,500

## A LA CARTE

-From 13:30 – 17:00-

### ANTIPASTI

Insalata di asparagi, Parmigiano Reggiano, spinacino, basilico e limone  
(N) (VG) (GF) (DF) (LS)

ベビーほうれん草とアスパラガス、パルミジャーノレッジャーノとレモン香るサラダ  
3,100

Burrata, zucchini marinate e basilico (D) (V) (GF)

ブルータチーズ ズッキーニのマリネとバジル  
4,500

### BURGER & BOMBA

Hamburger di manzo, provolone e patatine fritte (D) (G)

プロヴォローネチーズのハンバーガー フレンチフライ添え  
5,200

Bomba con zucchini marinate e misticanza (D) (G) (V) (LS)

ズッキーニのマリネとミックスリーフのボンバ  
3,100

### PRIMO PIATTO

Spaghetti al pomodoro datterino e basilico (LS) (G) (V) (VG) (DF)

フレッシュトマトとバジルのスパゲッティ   
3,700

 ヴィーガンのお客様に対応

## I DOLCI

Selezione di sorbetti (N) (D) (GF) (V)

自家製シャーベットのセレクション  
2,800

Selezione di gelati (N) (D) (GF) (V)

自家製アイスクリームのセレクション  
2,800

Maritozzo al lamponi (D) (G) (V)

ラズベリーのマリトッツォ  
2,800

Bomba alla crema (D) (G)

カスタードクリームボンバ  
2,800

Bomba con gelato (D) (G) (N)

ボンバと自家製アイスクリーム  
2,800

Tiramisù (D) (G)

ティラミス  
2,800

Fetta di torta del giorno con gelato di vaniglia

(A) (N) (D) (G)

ブティックより 本日のケーキとバニラジェラート  
3,200

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free

(DF) Dairy-Free | (S) Sustainable | (LS) Locally Source

# IL CIOCCOLATO GEMS

## SAPORE STAGIONE (A)(N)(D)(V)(GF)

期間限定 フレーバー 1,600

## ZAFFERANO E MANDORLA (N)(D)(V)(GF)(LS)

サフラン & アーモンド 1,600

## FRAGOLA E RICOTTA (N)(D)(V)(GF)

ストロベリー & リコッタ 1,600

## PERA E CARMELLO (A)(N)(D)(V)(GF)

洋なし & キャラメル 1,600

## PISTACCHIO E ALBICOCCA (A)(N)(D)(V)(GF)

ピスタチオ & アプリコット 1,600

## ROSMARINO E LIMONE (A)(N)(D)(V)(GF)

ローズマリー & レモン 1,600

## MIELE D'ARANCIO (N)(D)(V)(GF)

オレンジハニー 1,600

## OLIVE NERE E OLIO D'OLIVA

(N)(D)(G)(V)

ブラックオリーブ & オリーブオイル 1,600

## PORCINI E PEPE NERO (N)(D)(V)(GF)

ポルチーニ & ブラックペッパー 1,600

## ACETO BALSAMICO (N)(D)(V)(GF)

アチェートバルサミコ 1,600

## GELSOMINO (N)(D)(V)(GF)

ジャスミン 1,600

## SHAKERATO (N)(D)(V)(GF)

シェケラート 1,600

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free

(DF) Dairy-Free | (S) Sustainable | (LS) Locally Source