

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

Arrostato 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

Tubettoni alla carbonara (D) (G)

チュベットーニ ローマ風カルボナーラ

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

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

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

Arrostato 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

Tubettoni alla carbonara (D) (G)

チュベットーニ ローマ風カルボナーラ

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 capperi, limone e prezzemolo (GF) (DF) (LS)

スズキ ケイパーとレモン パセリのソース

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

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

GINZA SET MENU

16,700

-From 12:00 to 13:00-

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

GINZA SET MENU

19,700

-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

Pesce

Spigola con capperi, limone e prezzemolo (GF) (DF) (LS)

スズキ ケイパーとレモン パセリのソース

Carne

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 Sourced

-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 capperi, limone e prezzemolo (GF) (DF) (LS)

スズキ ケイパーとレモン パセリのソース
4,300

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

SFIZI

Suppli al pomodoro e mozzarella (D) (G) (V)
トマトとモッツァレラチーズのSUPPLI
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

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

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)

自家製ジェラートのセレクション
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ของ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

MIELE DE GINZA (N)(D)(V)

銀座ハニー (銀座限定) 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

TIRAMISÚ (A)(N)(D)(V)

ティラミス 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

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

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