

“Per questo progetto creato per Bvlgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, che racconti la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Al Ristorante - Niko Romito, la tradizione viene aggiornata grazie ad un approccio moderno, che ne esalta l'essenza pur innovandone la forma. Dietro a piatti apparentemente semplici, si nasconde un grande lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre funzionali all'espressione più pura e intensa del gusto.

Gli ingredienti vengono trasformati per esaltarne sapori e consistenze, con un'attenzione particolare alla leggerezza dei piatti.

Voglio che chi si siede al tavolo possa viaggiare in Italia con i grandi classici della nostra cucina e le sue innumerevoli specialità regionali, emozionandosi nel ritrovare profumi conosciuti o nello scoprirne di nuovi.”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin, World's 50 Best Restaurants
Mauro Aloisio, Chef Il Ristorante - Niko Romito, 1* Michelin, Bvlgari Hotel Tokyo

“Created for Bvlgari Hotels & Resorts around the world, the concept of Il Ristorante-Niko Romito reimagines authentic and contemporary Italian cuisine, with an eye on expressing the richness and variety of our gastronomic heritage.

At Il Ristorante - Niko Romito, tradition is updated with a new approach, which enhances its essence while innovating its form. A great deal of research goes into every dish, and creativity and technique are used to achieve the purest and most intense expression of taste. In every dish, ingredients are transformed to enhance their flavors and textures, with particular attention to lightness.

I want guests to feel like they are on a journey through the great classics of our cuisine and its innumerable regional specialties. Every meal is an opportunity to discover new flavors or rediscover well-known ones.”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin, World's 50 Best Restaurants
Mauro Aloisio, Chef Il Ristorante - Niko Romito, 1* Michelin, Bvlgari Hotel Tokyo

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

I piatti del menu e i prezzi sono soggetti a variazioni in base alla stagionalità e alla disponibilità
Menu items and prices are subject to change according to seasonality and availability

MENU DEGUSTAZIONE QUATTRO PORTATE

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive
Glazed eggplant, tomato, basil, capers and olives (VG) (GF) (LF)

**

Tagliolino freddo con gamberi botan ebi, caviale Kristal e mandorla
Chilled handmade tagliolini with Botan ebi shrimp, Kristal caviar and almond (G) (LF) (N)

**

Tagliata di filetto di manzo Wagyu di Miyazaki al rosmarino
Miyazaki sliced Wagyu beef fillet with rosemary (GF) (LF)

**

Gelato alla ricotta di Hokkaido, aceto balsamico e fichi
Hokkaido ricotta cheese ice cream, balsamic vinegar and figs (GF) (D)

16500

price including coffee or tea service
additional charge for mineral water

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo solo a pranzo.
This menu should be ordered for the entire table, available only for lunch.

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

MENU DEGUSTAZIONE ALL'ITALIANA

Antipasto all'Italiana

Bruschetta al pomodoro
Bruschetta with tomato (G) (VG)

Frittatina di pasta
Deep fried pasta (D) (G)

Vitello tonnato
Milk fed veal and tuna sauce (GF) (LF)

Burrata, misticanza e bottarga
Burrata cheese with mix leaves salad and mullet roe (GF) (D)

**

Carpaccio di ricciola marinata alla pizzaiola
Marinated yellow-tail amberjack with tomatoes, capers and olives (GF) (LF)

Fiore di zuccina al vapore farcito con ricotta
Steamed zucchini flower stuffed with ricotta cheese (GF) (D)

Lingua brasata e rape bianche
Braised beef tongue and white turnip (GF) (LF)

Calamaro fondente e prezzemolo
Squid and parsley (GF) (LF)

**

Spaghetti alle vongole, bottarga di tonno e maggiorana
Spaghetti with Japanese clams, tuna roe and marjoram (G) (LF)

**

Arrosto di vitello, salvia, patate e spinacino
Veal roast, sage, potatoes and spinach (GF) (D)

**

Crostata con pesche di Yamanashi e ricotta di Hokkaido
Yamanashi peach tart and Hokkaido ricotta cheese (G) (D)

22000

price including coffee or tea service
additional charge for mineral water

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo a pranzo e cena.
This menu should be ordered for the entire table, available for lunch and dinner.

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

MENU DEGUSTAZIONE

Gambero botan ebi, pepe rosa, prezzemolo e limone
Botan ebi shrimp with pink pepper, parsley and lemon (GF) (LF)

**

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive
Glazed eggplant, tomato, basil, capers, and olives (VG) (GF) (LF)

**

Tortelli di ricotta affumicata con zucchine, menta e salsa di Parmigiano Reggiano
Smoked ricotta tortelli with zucchini, mint and Parmigiano Reggiano sauce (G) (D) (V)

**

Chitarra ai ricci di mare, aglio arrostito e polvere di peperone
Chitarra spaghetti, sea urchin, roasted garlic and pepper powder (G) (LF)

**

Trota, mandorla, fichi e alloro
Rainbow trout, almond, figs and bay leaf (GF) (LF) (N)

**

Filetto di manzo Wagyu di Miyazaki, uva, capperi e pepe nero
Miyazaki Wagyu beef fillet with grapes, capers and black pepper (GF) (LF)

**

Bellini
White chocolate mousse, Yamanashi peach sorbet, rosé wine foam (GF) (D)

32000

With wine pairing
59000

price including coffee or tea service
additional charge for mineral water

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo solo a cena.
This menu should be ordered for the entire table, available only for dinner.

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

À LA CARTE

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties (G) (D)
9800

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive
Glazed eggplant, tomato, basil, capers, and olives (VG) (GF) (LF)
8500

Gambero botan ebi, pepe rosa, prezzemolo e limone
Botan ebi shrimp with pink pepper, parsley and lemon (GF) (LF)
11500

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi
Roasted tuna belly, fennel and citrus salad (GF) (LF)
8500

Vitello tonnato
Milk fed veal with tuna sauce (GF) (LF)
6500

**

Spaghetti e pomodoro
Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce (VG) (G) (LF)
4000

Chitarra ai ricci di mare, aglio arrostito e polvere di peperone
Chitarra spaghetti, sea urchin, roasted garlic and pepper powder (G) (LF)
11500

Tortelli di ricotta affumicata con zucchine, menta e salsa di Parmigiano Reggiano
Smoked ricotta tortelli with zucchini, mint and Parmigiano Reggiano sauce (G) (D) (V)
5500

Linguine di semola, astice e gamberi
Linguine with Ise-ebi lobster and Botan ebi prawns (G) (LF)
11500

Risotto alla Milanese con zafferano di Akaito
Akaito saffron risotto (GF) (D)
6500

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

À LA CARTE

Trota, mandorla, fichi e alloro
Rainbow trout, almond, figs and bay leaf (GF) (LF) (N)
8500

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate
Black cod with spiced tomato and potato cream (GF) (D)
8500

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style (G) (D)
12500

Maialino croccante di Chiba con salsa all'arancia
Chiba crispy suckling pig with orange caramel sauce (GF) (LF)
14500

Tagliata di filetto di manzo Wagyu di Miyazaki al rosmarino
Miyazaki sliced Wagyu beef fillet with rosemary (GF) (LF)
15500

**

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno a scelta
All main courses come with one choice of side dish

Patate arrosto
Roasted baby potatoes (GF) (VG)

Zucchine, aceto balsamico, menta e basilico
Zucchini, balsamic vinegar, mint and basil (GF) (VG)

Misticanza con vinaigrette alla mandorla
Mixed leaves salad with almond vinaigrette (GF) (VG) (N)

Melanzane in agrodolce
Sweet and sour eggplant (GF)

Insalata di pomodori e basilico
Tomato salad and basil (GF) (VG)

Our vegetables are locally sourced.
Our tuna has the certification of sustainable fishing.

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegan | (V) Vegetarian
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

Si prega di indicare possibili allergie o possibili intolleranze alimentari
Please inform your waiter on food allergies or any special dietary requirements

Acqua da fonte locale disponibile su richiesta
Water from local source available on request

Caffè Vergnano di produzione sostenibile e certificato ISO
Vergnano coffee sustainably produced and ISO certified.

Selezione di Thè in foglie Jing da coltivazione responsabile con certificazione zero emissioni di carbonio.
Jing tea selection from responsibly sourced and carbon neutral certified.

