

BVLGARI

BAR

SET MENU

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

Amberjack carpaccio with lemon, extra virgin olive oil and chives

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
(LS) (DF) (GF)

**

Mezze Maniche al pesto

Mezze Maniche pasta with basil pesto

メッツェマニケ バジルペスト (V)

**

Branzino al forno, salsa alla mugnaia, spinaci saltati

Roasted sea bass, lemon butter sauce and sautéed spinach

スズキのロースト レモンバターソース ほうれん草 (LS) (GF)

or

Filetto di manzo Wagyu di Miyazaki al rosmarino

Miyazaki Wagyu fillet with rosemary

宮崎県産和牛フィレ肉 ローズマリー風味 (GF) (DF)

**

Sorbetti

Seasonal fruit sorbets

季節のフルーツソルベ

3 Courses

前菜、パスタ、デザート

7,800

4 Courses

前菜、パスタ、魚料理または肉料理、
デザート

10,500

(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