

BVLGARI

IL RISTORANTE

LUCA FANTIN



A path for discovering the essence and the elegance
of the contemporary Italian cuisine.

現代イタリア料理の真髄とエレガンスを探求する美食の旅を
心ゆくまでお楽しみ下さい

Luca Fantin
Executive Chef

BVLGARI

IL RISTORANTE

LUCA FANTIN

Chef's Tasting Menu

シェフのおまかせメニュー

Menu Degustazione 30,800

(Included Tax / 税込)

Premium Wine Pairing 44,000

(Included Tax / 税込)

Wine Pairing 30,800

(Included Tax / 税込)

Tutti i prezzi sono in Yen, 13% di servizio saranno aggiunti al totale.

Si informa la gentile clientela che i menu sono soggetti a variazioni senza alcun preavviso.

金額は日本円の料金です。上記の税込み料金にサービス料13%を別途加算させていただきます。

All prices are in local currency and include consumption tax. In addition, 13% service charge will be applied.

BVLGARI

IL RISTORANTE

LUCA FANTIN

*ご来店当日の市場状況により、食材や提供方法が変更となる場合がございます。
The dishes including the ingredients, may change depending on the market of the day.

Tonno di Aomori | finocchio | agrumi

青森県産 鮪 | ウイキョウ | 柑橘

Tuna from Aomori | fennel | citrus

Vongole "Hamaguri" di Chiba | radicchio rosso | bottarga

千葉県産 蛤 | ラディッキオロソ | 自家製カラスミ

"Hamaguri" clams from Chiba | red chicory | homemade bottarga

Uovo | topinambur | brodo di pollo

卵 | 菊芋 | 鶏肉のブロード

Poached egg | Jerusalem artichoke | chicken broth

Ravioli grano saraceno | verza | Parmigiano Reggiano

蕎麦粉のラビオリ | サボイキャベツ | パルミジャーノ・レッジャーノ

Buckwheat ravioli | savoy cabbage | Parmigiano Reggiano

Risotto al nero di sepia | crudo di "Aoriika" di Mie

イカ墨のリゾット | 三重県産 アオリイカ

Squid ink risotto | "Aoriika" squid from Mie

Pesce "Kinki" di Hokkaido | cipolla | uovo di salmone

北海道産 キンキ | 玉葱 | イクラ

"Kinki" rockfish from Hokkaido | onion | salmon roe

Cervo "Ezoshika" di Hokkaido | fico

北海道産 蝦夷鹿 | 無花果

"Ezoshika" venison from Hokkaido | fig

Cachi di Niigata | mandorle | amaretto

新潟県産 柿 | アーモンド | アマレット

Persimmon from Niigata | almond | amaretto

Biscotto di nocciole

ヘーゼルナッツのビスコット

Hazelnuts biscotto