

**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

- Menù Luca Fantin -

CONSISTENZE

*di pesce*

旬魚のコンシステンツェ

TEXTURES

of fish

CROSTACEI

*Romanesco broccoli*

甲殻類

ロマネスコ ブロッコリー

CRUSTACEAN

Romanesco broccoli

RAVIOLI

*fave*

ラヴィオリ

空豆

RAVIOLI

fave beans

RISOTTO

*Aoriika calamari*

リゾット

アオリイカ

RISOTTO

Aoriika squid

PESCE AKAMUTSU

*asparagi bianchi*

アカムツ

ホワイトアスパラガス

AKAMUTSU FISH

white asparagus

AGNELLO

*indivia*

羊

アンディーヴ

LAMB

endive

PASTICCERIA ITALIANA

イタリアン・ペイストリー

ITALIAN PASTRY

25,000

Tutti i prezzi sono in Yen, un'ulteriore 8% di tasse e 13% di servizio saranno aggiunti al totale.

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

All prices are in local currency. An 8% consumption tax and 13% discretionary service charge will be applied to the total amount.

Please note that menu may change without any notice in advance.

金額は日本円の料金です。消費税8%、サービス料13%を別途加算させていただきます。

またメニューは予告なしに変更になる可能性がありますのでご了承下さい

# LUNCH MENU

## - Menù tradizione-

### Gamberi rossi

*consistenze di legumi*

甘エビのマリネ

春野菜のコンシステンツェ

Sweet prawn

marinated with spring vegetables

### Variazione di asparagi bianchi

ホワイトアスパラガスのヴァリエーション

White asparagus variation

### Spaghetti Monograno Felicetti

*al ricci di mare*

スパゲッティ・モノグラノ・フェリチェッティ

雲丹

Spaghetti Monograno Felicetti

with sea urchin

### Pesce

*con pomodoro e carciofi*

旬魚

トマト アーティチョーク

Fish of the day

with tomato and artichoke

### Manzo

*con indivia e mostarda*

牛肉

アンディーヴ マスタード

Beef

with endive and mustard

### Granita di caffè con frutti di bosco

コーヒーのグラニタとベリー

Coffee granite with berries

12,000

Tutti i prezzi sono in Yen, un'ulteriore 8% di tasse e 13% di servizio saranno aggiunti al totale.

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

All prices are in local currency. An 8% consumption tax and 13% discretionary service charge will be applied to the total amount.

Please note that menu may change without any notice in advance.

金額は日本円の料金です。消費税8%、サービス料13%を別途加算させていただきます。

またメニューは予告なしに変更になる可能性がありますのでご了承下さい

# LUNCH MENU

Una selezione di stuzzichini verrà servita prima del menù  
A small selection of amuse-bouche will be served before the menu  
お食事の前に季節に合わせたシェフからの贈り物をご用意しております

## - Menù tradizione corto -

### Gamberi rossi

*consistenze di legumi*  
甘エビのマリネ  
春野菜のコンシステンツェ  
Sweet prawn  
marinated with spring vegetables

### Spaghetti Monograno Felicetti

*con crema di cime di rapa e vongole*  
スパゲッティ・モノグラノ・フェリチェッティ  
チーマディラパと蛤  
Spaghetti Monograno Felicetti  
with cream of cime di rapa and clams

### Anatra

*leggermente affumicato con carote*  
鴨肉のスモーク  
人参  
Duck  
slightly smoked with carrot

### Torta di mele

リンゴのタルト  
Apple cake

8,000

Tutti i prezzi sono in Yen, un'ulteriore 8% di tasse e 13% di servizio saranno aggiunti al totale.  
Si informa la gentile clientela che i menu sono soggetti a variazioni senza alcun preavviso.  
All prices are in local currency. An 8% consumption tax and 13% discretionary service charge will be applied to the total amount.  
Please note that menu may change without any notice in advance.

金額は日本円の料金です。消費税8%、サービス料13%を別途加算させていただきます。  
またメニューは予告なしに変更になる可能性がありますのでご了承下さい

# DINNER MENU

- Menù tradizione -

## Aoriika-caramali

*con piselli e limone*

アオリイカ

グリーンピースとレモン

Aoriika-squid

with green peas and lemon

## Variazione di asparagi bianchi

ホワイトアスパラガスのヴァリエーション

White asparagus variation

## Spaghetti Monograno Felicetti

*ai ricci di mare*

スパゲッティ・モノグラノ・フェリチェッティ

雲丹

Spaghetti Monograno Felicetti

with sea urchin

## Pesce

*con pomodoro e carciofi*

旬魚

トマト アーティチョーク

Fish of the day

with tomato and artichoke

## Manzo

*con indivia e mostarda*

牛肉

アンディーヴ マスタード

Beef

with endive and mustard

## Composizione di latte

*con granita e gelato*

ミルクのコンポジション

グラニータ ジェラート

Milk composition

with granita and gelato

19,000

Tutti i prezzi sono in Yen, un'ulteriore 8% di tasse e 13% di servizio saranno aggiunti al totale.

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

All prices are in local currency. An 8% consumption tax and 13% discretionary service charge will be applied to the total amount.

Please note that menu may change without any notice in advance.

金額は日本円の料金です。消費税8%、サービス料13%を別途加算させていただきます。

またメニューは予告なしに変更になる可能性がありますのでご了承下さい

# DINNER MENU

Una selezione di stuzzichini verrà servita prima del menù  
A small selection of amuse-bouche will be served before the menu  
お食事の前に季節に合わせたシェフからの贈り物をご用意しております

## - Menù tradizione corto -

### Gamberi rossi

*consistenze di legumi*

甘エビのマリネ

春野菜のコンシステンツェ

Sweet prawn

marinated with spring vegetables

### Spaghetti Monograno Felicetti

*con crema di cime di rapa e vongole*

スパゲッティ・モノグラノ・フェリチェッティ

チーマディラパと蛤

Spaghetti Monograno Felicetti

with cream of cime di rapa and clams

### Anatra

*leggermente affumicato con carote*

鴨肉のスモーク

人参

Duck

slightly smoked with carrot

### Composizione di mandorla e camomilla

アーモンドとカモミールのコンポジション

Almond and chamomile composition

15,000

Tutti i prezzi sono in Yen, un'ulteriore 8% di tasse e 13% di servizio saranno aggiunti al totale.

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

All prices are in local currency. An 8% consumption tax and 13% discretionary service charge will be applied to the total amount.

Please note that menu may change without any notice in advance.

金額は日本円の料金です。消費税8%、サービス料13%を別途加算させていただきます。

またメニューは予告なしに変更になる可能性がありますのでご了承下さい