

BVLGARI

BAR

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio
All prices are in JPY and inclusive of 10% tax and 15% service charge
表示価格は日本円で税金 10%とサービス料 15%が含まれています

SMALL BITES

Last order 23:00

Friday and Saturday – Last order 24:00

Giardiniera di verdure 1,800

Pickled vegetables

野菜のピクルス (VG) (GF) (LS)

Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse” 3,500

Parmigiano Reggiano “Red Cow”

パルミジャーノ・レッジャーノ “ヴァッケ・ロッセ” (GF) (V)

Prosciutto 3,800

Cured ham

プロシュート (GF) (DF) (LS)

Mozzarella di bufala campana 3,200

Buffalo mozzarella from Campania region

カンパーニャ州産水牛のモッツアレラチーズ (GF) (V)

Focaccia con prosciutto 3,600

Focaccia with ham

新潟県産プロシュートのフォカッチャ (LS)

Focaccia con pomodoro, Parmigiano Reggiano e basilico 3,200

Focaccia with tomato, Parmigiano Reggiano and basil

トマト、パルミジャーノ・レッジャーノとバジルのフォカッチャ (V)

Calamaretti fritti 2,900

Fried baby squid

イカのフリット (DF) (LS)

Supplì mozzarella e pomodoro 3,600

Tomato and mozzarella suppli

モッツアレラとトマトのスプリ (V)

(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

A LA CARTE

Last order 21:00

Tagliere di affettati 5,600

Cold cuts cured meat board

コールドカット (GF) (DF) (N)

Tagliere di formaggi 5,800

Italian cheese board

イタリア産チーズプレート (GF) (V)

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

Amberjack carpaccio with lemon, extra virgin olive oil and chives 4,500

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 (GF) (DF) (LS)

Toast prosciutto e Fontina con patatine fritte 3,400

Ham and Fontina cheese toast with fried potatoes

ハムとフォンティーナチーズのトースト フライドポテト

Hamburger di Wagyu con patatine fritte 5,800

Wagyu burger with fried potatoes

和牛ビーフバーガー フライドポテト (LS)

Hamburger vegetariano con patatine fritte 4,600

Vegetarian burger with fried potatoes

ベジタリアンバーガー フライドポテト (V)

(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

Club sandwich, pancetta con patatine fritte
Club sandwich with bacon and fried potatoes 5,800
クラブサンドウィッチ フライドポテト (DF)

Zuppa di verdure
Vegetable soup 2,800
ベジタブルスープ (V) (LS)

Spaghetti e pomodoro
Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce 4,000
スパゲッティ ポモドーロ (VG)

Mezze maniche cacio e pepe
Mezze maniche pasta with Pecorino and black pepper sauce 5,400
メッツェマニケ カチョ・エ・ペペ (V)

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style 14,000
仔牛のカツレツ ミラノスタイル

Branzino al vapore con spinaci saltati
Steamed sea bass with sauteed spinach 6,700
スズキの蒸し焼き ほうれん草のソテー (LS) (GF) (DF)

INSALATE

Insalata di pollo e pancetta
Chicken and bacon salad 4,500
チキンとパンチェッタのサラダ

Insalata verde mista <i>Mixed green salad</i> ミックスグリーンサラダ (VG) (LS) (GF)	2,800
Insalata di tonno con pomodoro e capperi <i>Tuna salad with tomatoes and capers</i> ツナ、トマトとケッパーのサラダ (LS) (GF) (DF)	5,200
Burrata pomodori e basilico <i>Burrata with tomato and basil</i> トマトとバジルのブッラータ (GF) (V)	4,800

CAVIALE

Il caviale Kaviari è apprezzato per la sua purezza ed eleganza, con espressioni distintive

di Beluga, Oscietra e Kristal.

Servito con erba cipollina, albume e tuorlo d'uovo cotto, panna acida, sudachi e blinis.

Kaviari caviar is prized for its purity and elegance, with distinct expressions of Beluga, Oscietra, and Kristal.

Served with chives, cooked egg white and egg yolk, sour cream, sudachi, and blinis.

キャヴィアリ社のキャビアは、その純粋な旨みとエレガンスで知られ、ベルーガ、

オシェトラ、クリスタル、それぞれに異なる個性をお楽しみいただけます。

チャイブ、卵白、卵黄、サワークリーム、ブリニを添えてご提供いたします。

Beluga 50gr

ベルーガ 50g 130,000

Oscietra 30gr

オシェトラ 30g 30,000

Kristal 30gr

クリスタル 30g 28,000

LA PASTICCERIA – NIKO ROMITO

Last order 23:00

Friday and Saturday – Last order 24:00

Tartelletta di frutta stagionale 4,800

Seasonal fruit tart

季節のフルーツタルト (N) (LS)

Cheesecake ai mirtilli 4,800

Baked cheesecake, hazelnut crumble, white chocolate cream and blueberries

ブルーベリーチーズケーキ (N)

Torta al cioccolato, mango e frutto della passione 4,500

Mango compote, passion fruit cream and chocolate mousse cake

チョコレート、マンゴーとパッションフルーツのケーキ (N)

Mimosa 3,800

Sponge cake, strega liqueur and lemon cream

ミモザケーキ (N) (A)

(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

DESSERTS

Tagliata di frutta fresca <i>Fresh fruit platter</i> フルーツプレート (GF) (VG) (LS)	3,500
Tiramisù ティラミス	3,200
Gelati e sorbetti <i>Sorbets and ice cream</i> シャーベットとアイスクリーム (N)	2,500

BVLGARI IL CIOCCOLATO

10 monoporzioni <i>10 pieces</i> 10 個 (N) (A)	15,400
5 monoporzioni <i>5 pieces</i> 5 個 (N) (A)	7,500
3 monoporzioni <i>3 pieces</i> 3 個 (N) (A)	4,450