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
Pickled vegetables 1,800
野菜のピクルス (VG) (GF) (LS)

Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse”
Parmigiano Reggiano “Red Cow” 3,500
パルミジャーノ・レッジャーノ “ヴァッケ・ロッセ” (GF) (V)

Pane, burro e acciughe
Bread, butter and anchovies 2,500
アンチョビ　バター　ブレッド

Blinis con caviale Oscietra (10gr) e panna acida
Blinis with 10gr Oscietra caviar and sour cream 7,800
オシェトラキャビア(10ｇ)とサワークリームのブリニ

Prosciutto
Cured ham 3,800
プロシュート (GF) (DF) (LS)

Mozzarella di bufala campana
Buffalo mozzarella from Campania region 3,200
カンパーニャ州産水牛のモッツァレラチーズ (GF) (V)

Calamaretti fritti
Fried baby squid 2,900
イカのフリット (DF) (LS)

Supplì mozzarella e pomodoro
Tomato and mozzarella suppli 3,600
モッツァレラとトマトのスプリ (V)

A LA CARTE

Last order 21:00

Tagliere di affettati
Cold cuts cured meat board 5,600
コールドカット (GF) (DF) (N)

Tagliere di formaggi
Italian cheese board 5,800
イタリア産チーズプレート (GF) (V)

Carpaccio di ricciola con erba cipollina 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)

Arrosto freddo di manzo
Cold roasted beef with arugula, balsamic and Parmigiano Reggiano 4,800
冷製ローストビーフ (GF) (LS)

Toast prosciutto e Fontina con patatine fritte
Ham and Fontina cheese toast with fried potatoes 3,400
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
Wagyu burger with fried potatoes 5,800
和牛ビーフバーガー　フライドポテト (LS)

Hamburger vegetariano con patatine fritte
Vegetarian burger with fried potatoes 4,600
ベジタリアンバーガー　フライドポテト (V)

White truffle can be added to any à la carte dish for an additional ¥5,100 per gram
ホワイトトリュフは、アラカルトメニューのすべてのお料理に、
1g あたり5,100円にて追加いただけます。

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)

Tagliatelle al ragù di vitello

Tagliatelle with veal ragù sauce 4,800

タリアテッレ ラグーソース

Tagliatelle al burro e tartufo bianco

Homemade tagliatelle with butter and white truffle 13,000

白トリュフとバターの自家製タリアテッレ

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 di zucca con olive taggiasca, spinacino e Pecorino Romano
Pumpkin salad with taggiasca olives, baby spinach and Pecorino Romano 3,600
南瓜、タジャスカオリーブ、ほうれん草とペコリーノロマーノのサラダ (GF) (LS) (V)

Insalata verde mista
Mixed green salad 2,800
ミックスグリーンサラダ (VG) (LS) (GF)

Insalata tiepida di polpo con patate e sedano
Warm octopus salad with potatoes and celery 6,500
タコとポテトの温サラダ (LS) (GF) (DF)

Insalata di tonno con pomodoro e capperi
Tuna salad with tomatoes and capers 5,200
ツナ、トマトとケッパーのサラダ (LS) (GF) (DF)

Burrata pomodori e basilico
Burrata with tomato and basil 4,800
トマトとバジルのブッラータ (GF) (V)

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、スダチ、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

BOMBA
NIKO ROMITO

La Bomba è il nuovo street food italiano. Affonda le sue radici nella tradizione popolare ma si trasforma in uno spuntino gastronomico, rimanendo semplice nella sua creazione ma complesso e raffinato nel suo sapore e nella sua preparazione.

The Bomba is the new Italian street food.
It roots in popular tradition but turns into a gastronomic snack, remaining simple in its creation but complex and refined in its flavor and preparation.

ボンバは、イタリアの新しいストリートフードです。
シンプルでありながら、複雑で洗練された味わいと調理法により、大衆の伝統菓子から美食のスナックへと生まれ変わります。

Bomba con vitello, misticanza e salsa tonnata
Bomba with veal, misticanza salad and tuna sauce 3,800
仔牛のトンナートのボンバ

Bomba con mozzarella di bufala, prosciutto e basilico
Bomba with buffalo mozzarella, prosciutto and basil 3,600
ブッファラモッツァレラ、ハムとバジルのボンバ

Bomba con mozzarella e pomodoro
Bomba with mozzarella and tomato 3,400
モッツァレラとトマトのボンバ (V)

LA PASTICCERIA – NIKO ROMITO

Last order 23:00
Friday and Saturday – Last order 24:00

Tartelletta di frutta stagionale
Seasonal fruit tart 4,800
季節のフルーツタルト (N) (LS)

Monte Bianco
Chestnut sable, meringue, vanilla cream, chestnut cream and chestnuts 4,800
栗サブレ　メレンゲ　バニラクリーム　栗クリーム　栗 (N) (LS) (A)

Torta al pistacchio
Sponge cake, pistachio ganache and pistachio cream 4,800
スポンジケーキ　ピスタチオガナッシュ　ピスタチオクリーム (N)

Torta al cioccolato e nocciole
Chocolate sable, dark chocolate mousse and caramelized hazelnut 4,800
チョコレートサブレ　ダークチョコレートムース　キャラメリゼしたヘーゼルナッツ (N)

DESSERTS

Tagliata di frutta fresca
Fresh fruit platter 3,500
フルーツプレート (GF) (VG) (LS)

Tiramisù 3,200
ティラミス

Bomba con crema calda alla vaniglia
Warm Bomb with vanilla cream 2,800
温かいボンバ　バニラクリーム (N)

Gelati e sorbetti
Sorbets and ice cream 2,500
シャーベットとアイスクリーム (N)

BVLGARI IL CIOCCOLATO

10 monoporzioni
10 pieces 15,500
10個 (N) (A)

5 monoporzioni
5 pieces 7,500
5個 (N) (A)

3 monoporzioni
3 pieces 4,450
3個 (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