

BVLGARI

OSAKA CAFÉ

Tutti I prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse
金額は10%の消費税を含む日本円の料金です。

Coffee by Caffè Vergnano

1882年にドミニコ・ヴェルニャーノ氏によって創設されたイタリア初のコーヒーメーカーCAFFÈ VERGNANO。その歴史は140年以上に遡り、現在はヴェルニャーノ家の4代目によって今尚世界最高峰のコーヒーメーカーとして輝き続けています。
創業当初から変わらない製法、低温長期焙煎によって、華やかでまろやかなコーヒー豆を作り続けています。

Espresso	1,400
-----------------	--------------

エスプレッソ

Blended Coffee	1,400
-----------------------	--------------

ブレンドコーヒー

American Coffee	1,400
------------------------	--------------

アメリカンコーヒー

Cappuccino	1,400
-------------------	--------------

カプチーノ

Caffè Latte	1,400
--------------------	--------------

カフェラテ

Soy Caffè Latte	1,400
------------------------	--------------

ソイカフェラテ

Decaffeinated Coffee	1,400
-----------------------------	--------------

カフェインレスコーヒー

Chocolate Drink	1,400
------------------------	--------------

チョコレートドリンク

TEA, INFUSIONS AND DECAFFEINATED

Imperial Orange Pekoe インペリアル オレンジ ペコ	1,400
Golden Assam ゴールドデン アッサム	1,400
Thunderbolt Darjeeling サンダーボルト ダージリン	1,400
Pear Tree Green ペア ツリー グリーン	1,400
Herbal Spiced Chai ハーバル スパイス チャイ	1,400
Chamomile Flowers カモミール フラワー	1,400
Mountain Berry マウンテン ベリー	1,400
Peppermint Leaves ペパーミント リーブス	1,400
Vanilla Rooibos バニラルイボス	1,400
Estate Blend エスターテ ブレンド	1,400
Inverno Blend インヴェルノ ブレンド	1,400

EXCLUSIVE TEA COLLECTION

佐賀県 嬉野町 きたの茶園

佐賀県 嬉野は日本茶栽培発祥地。

北野氏は化学合成肥料・農薬・除草剤を一切使わない有機農業に 30 年以上取り組んでいます。

Organic black tea “Yabukita”

1,600

有機和紅茶 やぶきた

Organic Sencha “Saemidori”

1,600

有機 煎茶 さえみどり かぶせ

JUICE

Apple / Peach / Pear

1,400

リンゴ / モモ / 洋ナシ

SOFT DRINKS

Coca Cola

1,400

コカ・コーラ

Ginger Ale

1,400

ジンジャーエール

NON-ALCOHOL COCKTAILS

Bulgari Bulgari	1,600
------------------------	--------------

ブルガリ ブルガリ

ノンアルコールジン/オレンジジュース/レモンジュース/パイナップルジュース/バニラシロップ

Virgin Mojito	1,600
----------------------	--------------

バージン モヒート

ミント/ライム/バニラシロップ/スパークリングウォーター

Tea Cooler	1,600
-------------------	--------------

ティークーラー

中国茶/オレンジジュース/マロンシロップ

BOTTLED WATER

Nordaq Still	880
---------------------	------------

ノルダックスティル

Nordaq Sparkling	880
-------------------------	------------

ノルダックスパークリング

SIGNATURE COCKTAILS

Bvlgari Bvlgari 1,600

ブルガリ ブルガリ

ジン/アペロール/オレンジジュース/レモンジュース/パイナップルジュース

Aperol Spritz 1,600

アペロール スプリッツ

スパークリングワイン/アペロール/オレンジ/レモン

Espresso Martini 1,600

エスプレッソ マティーニ

ウォッカ/エスプレッソ/アマレット/コアントロー

Tea Cooler 1,600

ティークーラー

ラム酒/中国茶/オレンジジュース/マロンシロップ

BEER

Suntory The Premium Malts 334ml 1,400

サントリーザ プレミアム モルツ

SPARKLING WINE

Glass

Bottle

NV Ca'del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige

3,630

17,600

CHAMPAGNE

NV Ruinart Blanc de Blancs

27,500

WHITE WINE

BANFI Le Rime Bianco

1,500

6,500

2021 LIS NERIS “Jurosa” Chardonnay

15,000

RED WINE

BANFI Col di Sasso Rosso

1,500

6,500

2021 KETTMEIR “Vigna Maso Reiner Riserva” Pinot Nero

15,000

SET MENU 3 COURSE

-From 11:00 to 14:00-

Antipasti

Mazzancolle, ceci, quinoa, pomodori secchi e senape (N)(DF)(GF)(LS)

海老、ひよこ豆、キヌア、ドライトマト、マスタードのサラダ

または

Zuppa di vegetali e legumi (V)(VG)(GF)(DF)(LS) 

季節の野菜のスープ

Primo Piatto

Rigatoni all'amatriciana (D)(G)

リガトーニ トマトとグアンチャーレ、ペコリーノチーズのアマトリチャーナソース

Dolci

Tiramisù (D)(G)

ティラミス

または

Frutta di stagione, gelato alla vaniglia e panna montata (D)(V)(GF)(LS)

季節のフルーツとバニラジェラート

Coffee or Tea

6,500

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free
(S) Sustainable | (LS) Locally Sourced



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.

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で大衆の伝統料理から美食のスナックへと変身します。

Mozzarella e pomodoro (D)(G)(V)

トマトとモッツァレラチーズのボンバ

2,800

Gambero, lattughino e salsa rosa (A)(D)(G)

海老のカクテルソースとレタスのボンバ

3,500

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free
(S) Sustainable | (LS) Locally Sourced

A LA CARTE

ANTIPASTI

Mazzancolle, ceci, quinoa, pomodori secchi e senape (N)(DF)(GF)(LS)

海老、ひよこ豆、キヌア、ドライトマト、マスタードのサラダ

3,100

Burrata, pomodori e basilico (D)(V)(GF)

ブルータチーズ フレッシュバジルとトマト

4,000

Zuppa di vegetali e legumi (V)(VG)(GF)(DF)(LS) 

季節の野菜のスープ

3,000

PRIMI PIATTI

Linguine ai frutti di mare con salsa al prezzemolo (G)(D)(LS)

海の幸のリングイネ パセリのソース

4,400

Rigatoni all'amatriciana (D)(G)

リガトーニ トマトとグアンチャーレ、ペコリーノチーズのアマトリチャーナソース

3,500

Spaghetti al pomodoro datterino e basilico (G)(V)(VG)(DF)(LS) 

フレッシュトマトとバジルのスパゲッティ

3,300



ヴィーガンのお客様に対応

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客様は、スタッフにお申し付けください。

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free

(S) Sustainable | (LS) Locally Sourced

DOLCI AL PIATTO

Selezione di gelati (D)(V)(GF)

自家製ジェラートのセレクション

2,700 / 3,200

Tiramisù (D)(G)

ティラミス

2,700 / 3,200

Maritozzo ai Lamponi (D)(G)(V)

ラズベリーのマリトッツォ

2,700 / 3,200

Bomba alla crema (D)(G)

カスタードクリームのボンバ

2,700 / 3,200

Bomba con gelato (D)(G)

ボンバと自家製ジェラート

2,700 / 3,200

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free
(S) Sustainable | (LS) Locally Sourced

BVLGARI IL CIOCCOLATO

2 chocolate gems with coffee or tea **4,430**

チョコレート 2 種とコーヒー又は紅茶

3 chocolate gems with coffee or tea **5,680**

チョコレート 3 種とコーヒー又は紅茶

2 chocolate gems with a glass of sparkling wine **6,400**

チョコレート 2 種とグラス スパークリングワイン

3 chocolate gems with a glass of sparkling wine **7,600**

チョコレート 3 種とグラス スパークリングワイン

Selezione di cioccolatini Bvlgari (A)(N)(D)(G)(V) **1,600**

ブルガリ チョコレートジェムズ

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free
(S) Sustainable | (LS) Locally Sourced