

BVLGARI

GINZA BAR



*All prices are in local currency and included 10% consumption tax. In addition, 13% service charge will be applied to the total amount.
Due to the calculation of consumption tax, between the total amount and this menu price may differ when paying at the cash register.*

Please note that our menu may change without any prior notification.

金額は日本円の税込価格です。サービス料13%を別途加算させていただきます。消費税率の計算上、お会計時の合計金額とメニュー表示価格が異なる場合がございます。
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。

BVLGARI

GINZA BAR

SIGNATURE COCKTAILS

I grandi Classici Italiani Vol. I: Film

*An immersion into Authentic Italian culture with original
cocktails inspired by some of the greatest Italian classic movies.*

*イタリア映画の名作にインスパイアされたオリジナルカクテルで、
本場イタリア文化に浸る。*

BVLGARI

GINZA BAR

1. Johnny- Johnny Stecchino

Montelobos Mezcal, Marsala, Fino sherry, Banana

メスカル / マルサラ / シェリー / バナナ

2,690



2. Tre Cose- Ricomincio da tre

Campari, Cherry Tomato, Fluffy Orange Juice

カンパリ / チェリートマト / ふわふわオレンジジュース

2,690



3. Colombo- Non ci Resta che Piangere

Trois Rivieres, Cacao Liquor, Lime, Sugar, Anise

ラム / カカオリキュール / ライム / 砂糖

2,690



4. Il Sistema del Buco- I soliti ignoti

Michter's Rye Whiskey, Chickpeas, Lemon,

アメリカンウイスキー / ひよこ豆 / レモン

2,690



5. Santi Bailor – Un Americano a Roma

Campari, Cocchi Americano, Strawberry, Peanut Butter Soda

カンパリ / コッチ アメリカーノ / ストロベリー / ピーナツバターソーダ

2,690



BVLGARI

GINZA BAR

6. Via Veneto- La Dolce Vita

Bombay Premier Cru, Hennessy V.S, Campari, Mancino Bianco Ambrato, Sparkling wine
ボンベイ プルミアエ クリュ, ヘネシー V.S, カンパリ, マンチーノ ビアンコ アンブラート, スパークリングワイン

2,690



7. Sua Maesta'- Vacanze Romane

Ketel One Vodka, Maritozzo, Vanilla, Sparkling wine
ウォッカ / マリトツォ / バニラ / スパークリングワイン

2,690



8. Un Borghese- Un Borghese piccolo piccolo

Fernet Branca, Whistle Pig 10, Orange Juice, Lime, Sugar
フェルネットブランカ / アメリカン ウイスキー / オレンジジュース / ライム / 砂糖

2,690



9. Selvaggio West- Il Buono, Il Brutto, il cattivo

Altos Plata, Espresso, Tia Maria Cold Brew, Beer
テキーラ / エスプレッソ / コーヒーキュール / ビール

2,690



10. Sanguinoso- Profondo Rosso

Belvedere, Tomato Juice, Capers, Bread, Taggiasche olives, Balsamico
ウォッカ / トマトジュース / ケツパー / パン / タジヤスカオリーブ / バルサミコ酢

2,690



BVLGARI

GINZA BAR

I PIU' AMATI

11. Bvlgari Cocktail

Tanqueray 10, Aperol, Pineapple, Orange, Lemon

ジン / アペロール / パイナップル / オレンジ / レモン

2,690 ▼

12. Il Negroni

Tanqueray 10, Campari, Cocchi L'originale, Barolo Chinato, Averna

ジン / カンパリ / ヴェルモット / キナート / アヴェルナ

2,690 ▼

13. This is not a Japanese highball

Nikka Coffey Malt, Orange, Passion fruit, Yogurt, Tonic

ウイスキー / オレンジ / パッションフルーツ / ヨーグルト / トニックウォーター

2,690 ▼

14. Sidecar

Hennessy VS, Cointreau, Grand Marnier, Lemon

ブランデー / オレンジリキュール / レモン

2,690 ▼

15. Harukaze

Haku Vodka, Sakura, Peach, Yogurt, Lime

ウォッカ / 桜 / ピーチ / ヨーグルト / ライム

2,690 ▼

BVLGARI

GINZA BAR

MOCKTAILS

1. 0% Johnny- Johnny Stecchino

Lapsang Tea, Banana, Lime

ラブサン ティー / バナナ / ライム

2,420



2. 0% Tre Cose- Ricomincio da tre

Cherry tomatoes, Fluffy Orange juice, Grapefruit

チェリー トマト / ふわふわオレンジジュース / グレープフルーツ

2,420



3. 0% Sua Maesta' - Vacanze Romane

Vanilla, Maritotzo, 0% Sparkling wine

バニラ / マリトツォ / ノンアルコールスパークリングワイン

2,420



4. 0% Sanguinoso- Profondo rosso

0% herbal spirit, Tomato Juice, Balsamico

ノンアルコール スピリッツ / トマトジュース / バルサミコ酢

2,420



BVLGARI

GINZA BAR

SPIRITS

BVLGARI

GINZA BAR

GIN

Beefeater 24 ビーフィーター	2,200	Nordes Gin ノルデス	2,860
Bombay Premier Cru ボンベイ サファイア プレミアクリュ	2,200	Engine エンジン	2,420
Hendrick's Gin ヘンドリックス	2,420	Acqueverdi Gin アクアヴェルディジン	2,860
Monkey 47 モンキー47	2,860	Spirit of Abalone スピリットオブアバローネ	2,860
Tanqueray N° TEN タンカレーNo.10	2,420	Roku Gin ロクジン	2,420
Sabatini Gin サバティーニジン	2,860	Hachio Gin ハチオウ ジン	2,850
		Nikka Coffey Gin ニッカ カフェ ジン	2,420

BVLGARI

GINZA BAR

VODKA

Ketel One 2,200
ケテル ワン

Cîroc 2,200
シロック

Grey Goose 2,420
グレイ ゴース

Belvedere 2,200
ベルベデーレ

Haku Vodka 2,200
ハク

Nikka Coffey Vodka 2,420
ニッカ カフェ ウォッカ

RUM

Diplomático Reserva 2,970
ディプロマティコ レセルヴァ

G.M Longpond 1941 14,300
G.M ロングボンド 1941

Ron Zacapa X.O 3,300
ロン サカパ

SAMAROLI Over the World 5,500
サマローリ オーバーザワールド

BVLGARI

GINZA BAR

TEQUILA

Casa Noble Añejo カーサ ノーブレ	2,530	Hennessy Paradis Imperial ヘネシー アンペリアル	33,000
Cuervo Reserva de la Familia クエルボ レセルヴァ	3,850	Hennessy Richard ヘネシー リシャール	61,600
Don Julio Añejo ドン フリオ アネホ	2,750	Leopold Gourmel No.15 レオポルド グルメル	4,400
Fortaleza Blanco フォルタレサ ブランコ	2,750	Martell Cordon Bleu マーテル コルドン ブルー	3,850
Fortaleza Reposado フォルタレサ レポサド	3,080	Martell L'Or マーテル ローレ	28,600

COGNAC

Hardy Reserve 1873 ハーディー リザーブ	24,200	Paul Giraud Extra Vieux ポール ジロー	4,400
Hennessy X. O. ヘネシー X.O	4,400	Rémy Martin X.O. レミー マルタン X.O.	4,400
Hennessy Paradis ヘネシー パラディ	22,000	Louis XIII ルイトレーズ	55,000

BVLGARI

GINZA BAR

ARMAGNAC

Darroze, Bas Armagnac 30y 4,400
ダローズ 30年

Darroze, Bas Armagnac 40y 4,730
ダローズ 40年

CALVADOS

Lecompte 12y 3,300
ルコント

Père Magloire X.O. 3,850
ペール マグロワール

GRAPPA

Cantina Privata Bocchino 1975 6,600
ボッキーノ

Berta, Bric Del Gaian 2010 2,750
ブリック デル ガイアン

Poli, Sassicaia 2,750
サッシカイア

Teroldego Stravecchia 2,750
テロルデゴ

BVLGARI

GINZA BAR

WHISKY

BVLGARI

GINZA BAR

SINGLE MALT SCOTCH 45ml

SPEY SIDE

Glengrant 18y 4,400
グレングラント 18年

Aultmore 18y 3,630
オルトモア 18年

Aultmore 25y 7,260
オルトモア 25年

The Glenlivet 18y 2,860
グレンリベット 18年

The Glenlivet 25y 8,800
グレンリベット 25年

The Balvenie D.W 17y 4,400
ザ バルヴェニー 17年

The Macallan Sherry Oak 18y 7,700
ザ マッカラン シェリーオーク 18年

ISLAY

Ardbeg Triaghbhan 19y 7,700
アードベッグ トリーバン 19年

Lagavulin 16y 3,080
ラガヴァーリン 16年

Octomore 12.1 4,400
オクトモア 12.1

Laphroaig 30y 14,300
ラフロイグ 30年

BVLGARI

GINZA BAR

SINGLE MALT SCOTCH 45ml

HIGHLAND

Glenmorangie 18y
グレンモーレンジ 18年

3,300

The GlenDronach 15y
ザ グレンドロナック 15年

3,300

Tomatin 18y
トマーティン 18年

3,630

ISLANDS

Highland Park 18y
ハイランドパーク 18年

3,630

BVLGARI

GINZA BAR

BLENDED SCOTCH 45ml

Ballantine's 21y バラントイン 21年	3,960	Johnnie Walker Platinum Label ジョニー ウォーカー プラチナム	3,080
Chivas Regal 18y シーバスリーガル 18年	3,300	Johnnie Walker Blue Label ジョニー ウォーカー ブルー	4,180
Chivas Regal 25y シーバスリーガル 25年	4,400	Old Parr Classic 18y オールド パー 18年	3,300
Royal Salute 21y ロイヤルサルート 21年	3,520		
Dewar's 18y デュワーズ 18年	3,080	IRISH 45ml	
Dewar's 25y デュワーズ 25年	3,960	Roe&Co ローアンドコー	2,750
Johnnie Walker Green Label ジョニー ウォーカー グリーン	2,750	Redbreast 15y レッドブレスト 15年	3,300
Johnnie Walker Gold Label ジョニー ウォーカー ゴールド	2,750		

BVLGARI

GINZA BAR

AMERICAN 45ml

Eagle Rare Single Barrel 2,750
イーグル レアー シングルバレル

Four Roses Platinum 3,080
フォア ローゼス プラチナム

Maker's Mark 46 2,750
メーカーズ マーク46

Wild Turkey 12y 2,750
ワイルド ターキー 12年

Whistle Pig 12y 3,630
ホイッスルピッグ12年

Michter's Bourbon 3,300
ミクターズ バーボン

Michter's Sour Mash 3,300
ミクターズ サワーマッシュ

Michter's Single Barrel Rye 3,300
ミクターズ ライ

ENGLISH 45ml

The Lakes Whisky Maker's Reserve N6 3,500
ザ・レイクス・ウイスキー・メーカーズ リザーブN6

The Lakes "The One" Fine Blended Whisky 3,000
ザ・レイクス・ウイスキー・メーカーズ リザーブN6

CANADIAN 45ml

Canadian Club 20y 3,630
カナディアン クラブ 20年

BVLGARI

GINZA BAR

ITALIAN 45ml

Puni Gold プーニ ゴールド	2,750	Samaroli Ferry to Islay サマローリ フェリートゥーアイラ	6,600
Puni Sole プーニ ソーレ	2,750	Samaroli Deanstone 1999 サマローリ ディーンストーン	5,500
Puni Vina プーニ ヴィーナ	2,750	Samaroli Braeval 1994 サマローリ ブレイヴァル	7,700
		Samaroli Macduff 1997 サマローリ マクダフ	6,600
		Samaroli Vintage Flight 3 kinds サマローリ ヴィンテージ フライト 3種類 Braeval 1994 Macduff 1997 Deanstone 1999	8,800

BVLGARI

GINZA BAR

JAPANESE 45ml

Nikka Coffey malt 2,750
ニッカ カフェ モルト

Nikka Coffey grain 2,750
ニッカ カフェ グレーン

Nikka from the Barrel 3,300
ニッカ フロム ザ バレル

Taketsuru 21y 11,130
竹鶴 21年

Taketsuru 25y 17,600
竹鶴25年

BVLGARI

GINZA BAR

WINE
and
BEER

BVLGARI

GINZA BAR

WHITE WINE

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
2020 Poder Nuovo Nicoleo Chardonnay, Grechetto ポデルヌオーヴォ ニコレオ/シャルドネ、グレケット	3,500	18,000
2021 Meroi Saunignon Zitelle Barchetta Sauvignon Blanc メロイ ソーヴェニヨン ズィテッレ・バルケッタ/ソーヴェニヨン ブラン	4,600	24,000
2022 Vistamere Ca'Marcanda Vermentino ヴィスタマーレ カ・マルカンダ/ヴェルメンティーノ	5,000	28,000

ROSÉ WINE

2022 Costaripa Rosa Mara Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera コスタリパ ロザマーラ/グロッペロ、マルツェミーノ、サンジョベーゼ、バーベラ	3,500	18,000
--	-------	--------

BVLGARI

GINZA BAR

RED WINE

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
2020 Poder Nuovo Argirio Cabernet Franc サン ロレンツィオ アニモーソ/サンジョベーゼ	3300	19,650
2019 San Lorenzo Animoso Sangiovese フレスコバルディ カステルジョコンド ブルネッロ ディ モンタルチーノ / サンジョベーゼ	5,000	29,500
2021 Gaja Ca' Marcanda Magari Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Petit Verdot ガヤ カ・マルカンダ マガーリ / カベルネ フラン カベルネ ソーヴィニヨン プティヴェルド	5,500	32,700
2016 Tedeschi Amarone Riserva "Capitel Monte Olmi" Amarone アルド・コンテルノ バローロ ブッシア / ネットビオーロ	6,500	38,850

BVLGARI

GINZA BAR

BEER

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Peroni Nastro Azzurro (Draft) ペロニ ナストロ アズーロ ドラフト	1,650	
Asahi Jukusen 334ml アサヒ 熟撰		1,650
Asahi Dry Zero 334ml アサヒ ドライ ゼロ		1,650

CHAMPAGNE

NV	Ruinart Blanc de Blanc	4,950	27,500
NV	Ruinart Blanc Rosé		30,000
2015	Dom Pérignon	9,680	55,000
2009	Dom Pérignon Rosé	15,400	120,000
2004	Dom Pérignon P2		132,000

FRANCIACORTA

2014	Annamaria Clementi		33,400
NV	Ca'del Bosco	3,630	17,600

BVLGARI

GINZA BAR

FOOD

BVLGARI

GINZA BAR

LUNCH SET MENU (12:00-14:30)

Antipasto / Primo / Secondo / Dolce

アンティパスト、プリモ、セコンド、ドルチェのセット

10,400

Antipasto / Primo / Dolce

アンティパスト、プリモ、ドルチェのセット

6,700

Ruinart Blanc de Blanc +4,950

シャンパーニュ

Ca'del Bosco +3,630

スパークリングワイン

Mocktail Pairing +3,000

3種類のモクテルのペアリング

Alternativa 0.0% +2,200

ノンアルコールスパークリングワイン

BVLGARI

GINZA BAR

ANTIPASTO

Marinated Salmon, Mustard Seeds, Fennel Salad

スモークサーモンと粒マスタード フェンネルのサラダ

White Polenta with Cuttlefish ink

白ポレンタとイカ墨

Low-Temperature cooked Egg, Mushroom Soup

半熟卵とキノコスープ

PRIMO

Monograno “Felicetti” Spaghetti, Bottarga, lemon

“フェリチェッティ” スパゲッティ ボツタルガとレモン

Ditalini, Pumpkin cream, Shrimp, Guanciale

ディタリーニ かぼちゃのクリーム 海老とグアンチャーレ

Gnocchi, Parmesan Fondue, Red Radicchio

ニョッキ パルメザンチーズのフォンデュとラディッキオ

SECONDO

Fish or Meat of the day

本日の魚料理 肉料理

DOLCE

Homemade dessert or gelato

自家製デザートまたはジェラート

CAFFÉ

We invite you to select your preferred coffee,
tea or infusion from our curated menu.

Each option crafted to provide an exceptional experience.

お好みのコーヒー、紅茶またはハーブティーを、

厳選したメニューからお選びいただけます。

比類なき体験をお楽しみいただけるよう、どれも丁寧に作り上げられております。

BVLGARI

GINZA BAR

AFTERNOON TEA アフタヌーンティー

Our Afternoon Tea experience is an exquisite curation of 13 delicacies, meticulously crafted into Savory, Pastry, and Sweet assortments.

This selection is the epitome of Chef Luca Fantin's masterful artistry and his team's dedication, each creation inspired by the freshest seasonal ingredients.

ブルガリ ギンザ・バーがご提供するアフタヌーンティーのエクスペリエンスでは、丁寧に取り上げられたセイボリー、ペストリー、スイーツから成る13種のアソートメントをご用意しております。

これらは、シェフ ルカ・ファンティンがもつ芸術性と、彼のチームによる創造性の象徴であり、各メニューは、季節を感じる旬の食材からインスピレーションを受けたものとなります。

AFTERNOON TEA SET (14:30-17:00) 5,900

Ruinart Blanc de Blanc +4,950
シャンパーニュ

Ca'del Bosco +3,630
スパークリングワイン

Mocktail Pairing +3,000
3種類のモクテルのペアリング

Alternativa 0.0% +2,200
ノンアルコールスパークリングワイン

BVLGARI

GINZA BAR

SAVORY

Salmon and rocket mascarpone sandwich サーモンとルッコラマスカルポーネサンドイッチ

Pumpkin soup かぼちゃのスープ

Mini wagyu beef burger 和牛ミニバーガー

Arancino アランチーノ

PASTRY

Savory quiche キッシュ

Maritozzo “con panna” マリトツォ コン パンナ

Torta caprese トルタ カプレーゼ

Apricot Baba アプリコットババ

SWEETS

Bigne' alla castagna 栗のシュークリーム

Fruit Pannacotta フルーツ パンナコッタ

Tiramisù ティラミス

Fresh fruit tarte フレッシュフルーツ タルト

BVLGARI chocolate gem ブルガリ チョコレート・ジェム

CAFFÉ

We invite you to select your preferred coffee,
tea or infusion from our curated menu.

Each option crafted to provide an exceptional experience.

お好みのコーヒー、紅茶またはハーブティーを、

厳選したメニューからお選びいただけます。

比類なき体験をお楽しみいただけるよう、どれも丁寧に作り上げられております。

BVLGARI

GINZA BAR

A LA CARTE (15:30-21:30)

Da condividere -To share

Mediterranean salad with olives, eggs, tomatoes, and capers メディテラニアンサラダ オリーブ タマゴ トマト ケツパー	2,420
Hokkaido scallop carpaccio, homemade Bottarga and lemon vinaigrette ホタテのカルパッチョ 自家製ボツタルガ レモンヴィネグレット	3,850
French fries フライドポテト	1,760
“18 months” aging Serrano ham - 50g / 100g 18ヶ月熟成ハモンセラノ	2,420 / 3,960
Italian cheese selection – 3pcs / 5pcs イタリアンチーズセレクション	2,420 / 3,860


Primi- Main courses

Monogarano “Felicetti” Spaghetti, Bottarga, Lemon “フェリチェッティ” スパゲッティ ボツタルガとレモン	3,300
Gnocchi, Pramenesan Fondue, Red radicchio ニョッキ パルメザンチーズのフォンデュとラディッキオ	3,300
Ditalini, Pumpkin cream, Shrimp, Guanciale ディタリーニ かぼちゃのクリーム 海老とグアンチャーレ	3,300
Club sandwich (served with French fries) クラブサンドイッチ (フライドポテトとともに)	3,300

BVLGARI

GINZA BAR

Dolci

Homemade seasonal dessert 自家製 季節のデザート	2,200
Tiramisù ティラミス	2,200
Apricot Baba アプリコットババ	2,200
Fresh fruit plate フレッシュフルーツ プレート	2,200
Homemade gelato and sorbet selection 自家製ジェラートとソルベのセレクション	1,540
Osusume 3 Bvlgari chocolate gems おすすめ 3種類のブルガリ チョコレートジェム	3,980
Osusume 5 Bvlgari chocolate gems おすすめ 5種類のブルガリ チョコレートジェム	6,600
Take away Cioccolato テイクアウト・チョコラート	

BVLGARI

GINZA BAR

COFFEE
and
TEA, JUICE

BVLGARI

GINZA BAR

CAFFÉ (12:00-17:00)

BVLGARI SET ブルガリセット 4,000 Two chocolate gems accompanied with café ブルガリ チョコレート ジェム2個とお好みのカフェ		Hot Chocolate 2,200 ホット チョコレート	
Blend Coffee 1,760 ブレンドコーヒー		Iced Chocolate 2,200 アイス チョコレート	
Espresso 1,320 エスプレッソ		Café Latte 1,760 カフェラテ	
Espresso Macchiato 1,320 エスプレッソ マッキアート		Soy Café Latte 1,760 ソイカフェラテ	
Caffé Shakerato 1,760 カフェ シェケラート		Cappuccino 1,760 カプチーノ	
Decaffeinated Coffee 1,760 カフェインレスコーヒー		Iced Coffee 1,760 アイスコーヒー	

BVLGARI

GINZA BAR

TEA, INFUSIONS and DECAFFAINATED

Inverno Blend 1,780

インヴェルノ ブレンド

Organic rooibos, natural bergamot oil, orange peel, tangerine peel, natural lemon and mandarin orange flavours.

オーガニック ルイボス、ベルガモットオイル、オレンジピール、みかんピール、レモンとマンダリンオレンジの香りをお楽しみください。

Mountain Berry 1,780

マウンテン ベリー

Saskatoon berries, currants, raisins and blueberries.

A sip of Saskatoon berry pie filled with potential for naughty infusions.

数種類のベリーとスグリ、レーズンをブレンド。サスカトウーンベリーの濃厚な香りをお楽しみください。

Chamomile Flower 1,780

カモミールフラワー

A tranquil and calming herbal infusion of sweet and aromatic golden chamomile blossoms harvested from the fertile plains of the Nile River Valley.

エジプト産ゴールデンカモミールのりんごのようなほのかな甘みと芳醇な香りをお楽しみください。

Organic Peppermint Leaves 1,780

オーガニック ペパーミントリーフ

An invigorating herbal infusion, fresh and rich in mint oils, with an intense minty and uplifting aroma.

新鮮なペパーミントより抽出した香り高いエキスをブレンド。清涼感あふれる爽やかな味わいです。

Lapsang Souchong 1,780

ラブサン スーチョン

This famous pine-smoked tea from China's Fujian province is still made using their age-old traditional methods.

松葉でじっくりと燻した中国紅茶のスモーキーで重厚感溢れるテイストと長い余韻をお楽しみください。

Vanilla Rooibos 1,780

バニラ ルイボス

Organic Madagascar vanilla bean oil sweetens this organic Rooibos, producing a round, full cup which is ideal with a spot of milk.

マダガスカル産バニラの天然油分をオーガニックのルイボスにブレンド。ミルクとの相性は抜群です。

BVLGARI

GINZA BAR

TEA, INFUSIONS and DECAFFAINATED

Thunderbolt Darjeeling 1,780

サンダーボルト ダージリン

This blend is the distinct Darjeeling character, 2nd flush, Round and brisk with a hint of muscatel.

2番摘みの茶葉のマスカットのようなまろやかさと爽やかさが味わえるブレンドティーです。

Flowery Earl Grey 1,780

フラワリー アール グレイ

An unparalleled bergamot's elegant fragrance, delights the palate enriched with a distinctive aroma.

ベルガモットの上品な香りと共に、海の色を思わせる矢車菊の花びらをブレンドしています。上品な香りとさわやかな味わいを楽しんでいただけます。

Golden Assam 1,780

ゴールドデン アッサム

This second flush, large-leaf golden-tipped Assam produces a full-bodied cup with a deep copper liquor noted for its lively character and distinctly malty flavor.

2番摘みのゴールドデンチップが豊富に含まれた上質のアッサムのまろやかな味わいと芳醇な香りをお楽しみください。

The Cask Tea 1,980

ウイスキー紅茶 (ノンアルコール)

The woody, rich, fruity aroma of Japanese black tea steeped for a long time in white oak barrels used for more than 20 years in the production of fine whiskey produces a moist, sweet flavor. Enjoy a new black tea experience that may seem intoxicating but is not.

しっとりとした甘みを持つ国産紅茶を国産ウイスキーの生産に使用されたホワイトオーク樽の中で熟成させ、樽が持つウッディ且つ豊潤なフルーティーな香りをまとうせました。

酔うようで酔わない新感覚の紅茶体験をお楽しみください。

BVLGARI

GINZA BAR

JUICE

Cranberry 1,650
クランベリー

Apple 1,650
リンゴ

Peach 1,650
ピーチ

Grapefruit 1,650
グレープフルーツ

Orange 1,650
オレンジ

Pear 1,650
洋ナシ

WATER

Nordaq Still 750ml 880
ノルダック スティル

Nordaq Sparkling 750ml 880
ノルダック スパークリング