

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Per questo progetto, creato con Bvlgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, capace di raccontare la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Il Ristorante - Niko Romito attualizza la tradizione attraverso un profondo lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre al servizio del gusto—della sua espressione più pura e intensa. Una cucina attenta all’equilibrio dei sapori, alla precisione delle consistenze e alla leggerezza.

Voglio che chi siede a questa tavola viva l’essenza della cultura italiana: ritrovare profumi conosciuti, scoprirne di nuovi, emozionarsi.”

「ブルガリとともに私が思い描いたのは、イタリアが誇る豊かで多彩な食文化を表現する、本質的でありながら現代的なイタリア料理です。

イル・リ스토랑テニコ・ロミートでは、探究を重ねながら、イタリア料理の伝統を現代的に再解釈しています。そこでは、創造性と技術は常に味わいのためにあり、その最も純粋で力強い表現を追求しています。味わいの調和、食感の緻密さ、そして軽やかさが、私たちの料理を形づくっています。

このテーブルを囲むすべてのゲストに、イタリア文化の真髄を感じていただきたい。どこか懐かしい香りを再発見し、未知の香りとの出会い、そして心を動かされる——そのような体験をお届けしたいと願っています。」

シェフニコ・ロミート、リ스토랑テレアーレ | ミシュラン三つ星・世界のベストレストラン50

シェフマウロ・アロイシオ、ブルガリ ホテル 東京 イル・リ스토랑テニコ・ロミート | ミシュラン一つ星



ANTIPASTI

前菜

Antipasto all'Italiana
イタリアの前菜盛り合わせ
お一人様あたり

9,800

Melanzana glassata, pomodorini e basilico 
茄子のグラッサータ チェリートマト バジリコ (GF) (DF) (VG)
8,500

Insalata di astice, zucchine, misticanza e pepe rosa
伊勢海老とズッキーニのサラダ ピンクペッパー (GF) (DF)
16,000

Ventresca di tonno arrostita, finocchi e arancia
鮪のロースト フェンネル オレンジ (GF) (DF)
10,500

Vitello tonnato
ヴィテットロ・トンナート (GF) (DF)
6,500

PRIMI PIATTI

パスタ リゾット

Spaghetti e pomodoro 
スパゲッティ ポモドーロ (VG) (DF)
4,000

Spaghetti alle vongole, salsa al prezzemolo, bottarga e peperoncino
スパゲッティヴォンゴレ パセリソース カラスミ 唐辛子 (DF)
8,500

Tortelli di patate con ricci di mare e salsa al prezzemolo
ポテトのトルテッリ 雲丹 パセリソース
16,500

Fettuccella di semola, astice e gamberi
伊勢海老と牡丹海老のフェットチェッラ (DF)
12,500

Risotto Parmigiano Reggiano e aceto balsamico
パルミジャーノとアチエートバルサミコのリゾット (GF)
イタリア ピエモンテ産 カルナローリ米 使用
7,500

(N) ナッツ (V) ベジタリアン (VG) ビーガン 
(GF) グルテンフリー (DF) デイリーフリー

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio
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。

SECONDI PIATTI

主菜

Oomonhata al vapore con lattuga, capperi e limone
大紋羽太のヴァポーレ レタス ケッパ― レモン(GF) (DF)
11,500

Sujiara con guazzetto di peperoni, capperi e olive
筋鯨のグアツェット パプリカ ケッパ― オリーブ(GF)
11,500

Cotoletta di vitello alla Milanese
仔牛のカツレツ ミラノスタイル
18,000

Maialino croccante con salsa all'arancia
クリスピーベビーポーク オレンジキャラメルソース (GF) (DF)
16,500

Tagliata di filetto di manzo Wagyu di Miyazaki al rosmarino
宮崎県産和牛フィレ肉のタリアート ローズマリー風味 (GF) (DF)
17,500

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno a scelta
メインコースをご注文のお客様は下記よりサイドディッシュを1種類お選び頂けます。

Patate arrosto 
ポテトのロースト (GF) (DF) (VG)

Fagiolini al vapore con olio extra vergine di oliva e limone 
インゲンマメのヴァポーレ EVオリーブオイル レモン(GF) (DF) (VG)

Misticanza con vinaigrette alla mandorla 
アーモンドビネグレットソースのミスティカンツァ (GF) (VG) (DF) (N)

Insalata di pomodori e origano 
トマトとオレガノのサラダ (GF) (DF) (VG)

Spinaci aglio, olio e peperoncino 
ほうれん草のソテー アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ (GF) (DF) (VG)

(N) ナッツ (V) ベジタリアン (VG) ビーガン 
(GF) グルテンフリー (DF) デイリーフリー

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio
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。

I piatti e gli ingredienti, possono variare a seconda della stagionalità.
当日の市場状況により、食材や提供方法が変更となる場合がございます。

Si prega di indicare possibili allergie o possibili intolleranze alimentari.
アレルギー食材やお苦手の食材がある場合はお知らせください。

Acqua da fonte locale disponibile su richiesta.
国産ナチュラルミネラルウォーターはご要望に応じてご提供いたします。

Caffè Vergnano di produzione sostenibile e certificato ISO.
「Vergnano」社はISO認証されており、環境へ配慮した方法でコーヒーを製造しています。