

“Per questo progetto creato per Bulgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, che racconti la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Al Ristorante - Niko Romito, la tradizione viene aggiornata grazie ad un approccio moderno, che ne esalta l'essenza pur innovandone la forma. Dietro a piatti apparentemente semplici, si nasconde un grande lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre funzionali all'espressione più pura e intensa del gusto.

Gli ingredienti vengono trasformati per esaltarne sapori e consistenze, con un'attenzione particolare alla leggerezza dei piatti.

Voglio che chi si siede al tavolo possa viaggiare in Italia con i grandi classici della nostra cucina e le sue innumerevoli specialità regionali, emozionandosi nel ritrovare profumi conosciuti o nello scoprirne di nuovi.”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3* Michelin, World's 50 Best Restaurants**
Mauro Aloisio, Chef Il Ristorante - Niko Romito, 1* Michelin, Bulgari Hotel Tokyo

「世界中のブルガリ ホテルズ & リゾーツのために創られたイル・リストランテニコ・ロミートは、私たちの歴史ある食の豊かさと多様性を表現することを念頭に、オーセンティックでコンテンポラリーなイタリア料理を再定義することをコンセプトとしています。

イル・リストランテニコ・ロミートでは、新しいアプローチによって伝統を更新し、新たな形を取り入れながら、その本質をさらに明確にしています。すべての料理に対して念入りな研究を繰り返し、創造性と技術を駆使して最も純粋で力強い味を引き出すことを実現しています。どの料理においても、素材はその本来の味と食感を高めるように調理され、シンプルで軽やかであることにこだわり上げられています。

お客様には、イタリアの素晴らしい定番料理と各地に伝わる数え切れないほどの名物料理を通して、旅をしているような気分になっていただきたいと願っています。すべての食事は、新しい味に出会い、また慣れ親しんだ味を再発見する機会なのです。」



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3* Michelin, World's 50 Best Restaurants**
Mauro Aloisio, Chef Il Ristorante - Niko Romito, 1* Michelin, Bulgari Hotel Tokyo

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge
表示価格には日本円で税金10%とサービス料15%が含まれています。

I piatti del menu e i prezzi sono soggetti a variazioni in base alla stagionalità e alla disponibilità
メニュー内容および料金は季節や仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

MENU DEGUSTAZIONE QUATTRO PORTATE

Arrosto freddo di manzo con limone e pepe nero
牛ローストのカルパッチョ レモンと黒胡椒 (GF) (LF)

**

Linguine al pesto di basilico e nocciole
バジルペストーとヘーゼルナッツのリングイネ (G) (D) (N) (V)

**

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate
鱈とトマト ポテトのクリーム (GF) (D)

**

Gelato alla ricotta di Hokkaido, aceto balsamico e amarene
北海道産リコッタチーズのアイスクリーム バルサミコビネガーとアマレナチェリー (GF) (D)

16500

表示価格にはコーヒー、紅茶が含まれています。
ミネラルウォーターは別途料金を頂戴いたします。

(N) ナッツ (D) 乳製品 (G) グルテン (VG) ビーガン(V)ベジタリアン
(GF) グルテンフリー (LF) ラクトスフリー

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo
コースはテーブル単位でのご注文とさせていただきます。

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge
表示価格には日本円で税金10%とサービス料15%が含まれています。

MENU DEGUSTAZIONE ALL'ITALIANA

Antipasto all'Italiana
前菜の盛り合わせ

Pane e pomodoro
パン コントマト (G) (VG)

Frittatina di pasta
ブカティーニのフリット (D)(G)

Vitello tonnato
仔牛のトンナート (GF) (LF)

Ricciola, limone e peperoncino
カンパチとレモン ペペロンチーノとエクストラバージンオリーブオイル (GF) (LF)

**

Burrata, misticanza e bottarga
ブラータチーズ ミックスリーフとカラスミ (GF) (D)

Asparago, limone e Parmigiano Reggiano
アスパラガス パルメザンチーズ (GF) (D) (V)

Polpetta di vitello e salsa verde
仔牛のボルペッタ パセリソース (G) (LF)

Palamita marinata, aceto balsamico e rafano
鰹のマリネ バルサミコビネガーとホースラディッシュ (GF) (LF)

**

Sfoglia all'uovo con asparagi, piselli, spinaci e salsa di Parmigiano Reggiano
緑野菜のラザニア バルミジヤーノレツジャーノのソース (G) (D) (V)

**

Calamaretti arrosto con salsa di carota, aceto e olive
イカのロースト キャロットソース (GF) (LF)

**

Tiramisù
ティラミス (G) (D)

22000

表示価格にはコーヒー、紅茶が含まれています。
ミネラルウォーターは別途料金を頂戴いたします。

(N) ナッツ (D) 乳製品 (G) グルテン (VG) ビーガン(V)ベジタリアン
(GF) グルテンフリー (LF) ラクトスフリー

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo
コースはテーブル単位でのご注文とさせていただきます。

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge
表示価格には日本円で税金10%とサービス料15%が含まれています。

À LA CARTE

Antipasto all'italiana

前菜の盛り合わせ

お一人様 (D) (G)

8800

Asparagi bianchi e verdi, crema di asparagi, arachidi ed erbe aromatiche

2色のアスパラガスとアスパラガスのクリーム ピーナッツ ハーブ (VG) (GF) (LF) (N)

4000

Gambero botan ebi al vapore con maionese di botan ebi, lattuga e peperoncino

ボタン海老のスチームとボタン海老のジュを使ったマヨネーズ レタス ペペロンチーノ (GF) (D)

8000

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi

マグロのロースト フィンネル シトラスソース (GF) (LF)

6500

Vitello tonnato

仔牛のトンナート (GF) (LF)

5500

**

Spaghetti e pomodoro

シェフ ニコロミートのシグニチャー スパゲッティートマトソース (VG)(G)(LF)

4000

Spaghetti alle vongole, bottarga di tonno e maggiorana

スパゲッティボンゴレ カラスミとマジョラム (G) (LF)

6000

Anelli di pasta all'uovo con bietole, ricotta e salsa di robiola.

卵を練りこんだアネッリパスタとビエトラ リコッタとゴートチーズのソース . (G) (D)

5500

Linguina di semola, astice e gamberi rossi

伊勢海老と牡丹海老のリングイネパスタ (G) (LF)

11500

Risotto alla Milanese con zafferano di Akaito

Akaito サフランのリゾット ミラノスタイル (GF)(D)

6500

(N) ナッツ (D) 乳製品 (G) グルテン (VG) ビーガン(V)ベジタリアン
(GF) グルテンフリー (LF) ラクトスフリー

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge
表示価格には日本円で税金10%とサービス料15%が含まれています。

À LA CARTE

Razza di Hokkaido con asparagi, cipollotti e glassa di friggittelli

ローストした北海道産エイヒレとアスパラガス グリーンベルベツパー(G) (D)

9500

Calamaretti arrosto con salsa di carota, aceto e olive

イカのロースト キャロットソース (GF) (LF)

8500

Cotoletta di vitello alla milanese

仔牛のカツレツ ミラノ風 (G) (D)

12500

Maialino croccante con salsa all'arancia

クリスピービービーポーク オレンジキャラメルソース (GF) (LF)

13500

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タ ローズマリー風味 (GF) (LF)

15000

**

Tutti i secondi piatti vengono serviti con due contorni 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2種類お選び頂けます

Patate arrosto

ポテトのロースト (GF) (VG)

Asparagi e rosmarino

アスパラガス ローズマリー (GF) (VG)

Misticanza con vinaigrette alla mandorla

アーモンドビネグレットソースのミックスサラダ(GF) (N) (VG)

Bieta al vapore con olio extravergine di oliva e limone

ビエトラのスチーム エクストラバージンオリーブオイルとレモン (GF) (VG)

Spinaci aglio, olio e peperoncino

ほうれん草のソテー ガーリックとペペロンチーノ (GF) (VG)

野菜は国産

鮪は漁獲量や環境に配慮した商品を使用しております

(N) ナッツ (D) 乳製品 (G) グルテン (VG) ビーガン(V)ベジタリアン
(GF) グルテンフリー (LF) ラクトスフリー

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge
表示価格には日本円で税金10%とサービス料15%が含まれています。

Si prega di indicare possibili allergie o possibili intolleranze alimentari
アレルギー食材やお苦手な食材がある場合はお知らせ下さい

Acqua da fonte locale disponibile su richiesta
ご要望であれば、国産のミネラルウォーターのご用意もございます。

Caffe di produzione sostenibile e certificato ISO
「Vergnano」社のコーヒー豆はサステイナブルに配慮した農法で栽培されており、ISO 認証を取得しております。

Selezione di Thè in foglie Jing da coltivazione responsabile con certificazione zero emissioni di carbonio.
「JING tea」社の茶葉はカーボンニュートラルの認証を取得しております。



JING™