

BVLGARI
TOKYO-OSAKA
RESTAURANTS



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
TOKYO-OSAKA
RESTAURANTS

COCKTAIL

SIGNATURE

- | | |
|--|-------|
| 1. BVLGARI
Gin / Aperol / Pineapple / Orange / Lemon / Angostura bitters | 2,420 |
| 2. IL NEGRONI
Gin / Campari / Sweet vermouth / Chinato / Averna / Grapefruit | 2,420 |
| 3. PISCO D'ITALIA
Italian brandy / Vanilla / Lemon / Egg white | 2,420 |
| 4. AMARO MANHATTAN
Amaro d'Erbe / Averna / Italian whisky / Bourbon | 2,530 |
| 5. CAMICIE ROSSE
Campari / Sweet vermouth / Fluffy orange juice | 2,420 |

PICK UP STANDARD of THIS MONTH

- | | |
|---|-------|
| 11. HUGO
Elderflower / Sparkling wine / Soda / Mint | 2,420 |
| 12. AMARETTO SOUR
Amaretto / Lemon / Egg white | 2,420 |
| 13. MARGARITA
Tequila / Cointreau / Lime / Salt | 2,420 |
| 14. OLD FASHIONED
Rye whisky / Sugar / Angostura bitters / Citrus | 2,420 |
| 15. HANKY - PANKY
Gin / Sweet vermouth / Fernet Branca | 2,420 |
| 16. AVIATION
Gin / Violet / Maraschino / Lemon | 2,420 |
| 17. ESPRESSO MARTINI
Vodka / Coffee Liqueur / Espresso / Vanilla | 2,420 |

MOCKTAIL

ORANGE FLOWER SOUR 2,200
Orange flower / Peach / Pineapple / Citrus / Egg

NON-GIN & TONIC 2,200
0% Gin / Tonic / Lime

VIRGIN MOJITO 2,200
Mint / Lime / Soda

PROHIBITION NEGRONI 2,310
0% Gin / 0% Campari / 0% Wine

PROHIBITION AMERICANO 2,200
0% Campari / 0% Sweet vermouth / 0% Sparkling wine / Soda

BVLGARI
TOKYO-OSAKA
RESTAURANTS

BEER
and
WINE

BEER

Peroni Nastro Azzurro (Draft) ペローニ ナストロ アズーロ ドラフト	1,650
Asahi Jukusen アサヒ 熟撰	1,650
Asahi Dry Zero アサヒ ドライ ゼロ	1,650

CHAMPAGNE

		Glass	Bottle
NV	Ruinart Blanc de Blanc ルイナール ブランドブラン	3,300	19,800
NV	Ruinart Brut Rosé ルイナール ブリュット ロゼ	4,400	23,100
2012	Dom Pérignon ドン ペリニヨン	6,050	38,500
2004	Dom Pérignon Rosé ドン ペリニヨン ロゼ	15,400	93,500
2002	Dom Pérignon P2 ドン ペリニヨン P2		93,500

FRANCIACORTA

2010	Annamaria Clementi アンナマリア クレメンティ		33,000
NV	Ca'del Bosco カ デル ボスコ	2,200	13,200

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
※リンゴ果汁入り

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

BVLGARI
TOKYO-OSAKA
RESTAURANTS

COFFEE
and
TEA

COFFEE

BVLGARI SET ブルガリセット 3,300 Two chocolate gems accompanied with tea or coffee ブルガリ チョコレート ジェム2個とお好みのコーヒーか紅茶		Hot Chocolate ホット チョコレート	2,200
Blend Coffee 1,760 ブレンドコーヒー		Iced Chocolate アイス チョコレート	2,200
Espresso 1,320 エスプレッソ		Café Latte カフェラテ	1,760
Espresso Macchiato 1,320 エスプレッソ マッキアート		Soy Café Latte ソイカフェラテ	1,760
Caffé Shakerato 1,760 カフェ シェケラート		Cappuccino カプチーノ	1,760
Decaffeinated Coffee 1,760 カフェインレスコーヒー		Iced Coffee アイスコーヒー	1,760

TEA, INFUSIONS and DECAFFAINATED

Inverno Blend 1,760

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 1,760

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。サスカトゥーンベリーの濃厚な香りをお楽しみください。

Chamomile Flower 1,760

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 1,760

オーガニック ペパーミント リーブ

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。

Lapsang Souchong 1,760

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 1,760

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。

TEA, INFUSIONS and DECAFFAINATED

Thunderbolt Darjeeling 1,760

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。

Flowery Earl Grey 1,760

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 1,760

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。

FOOD

*All prices are in local currency and included 10% consumption tax and 13% service charge.
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・税込価格です。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。

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

Antipasto / Primo / Secondo / Dolce

9,400

アンティパスト、プリモ、セコンド、ドルチェのセット

Antipasto / Primo / Dolce

5,700

アンティパスト、プリモ、ドルチェのセット

ANTIPASTI

Soft egg and potato with parmigiano reggiano

半熟卵とジャガイモ パルミジャーノ・レジャーノ

Autumn salad with chicken,pumpkin,persimmon and caprino cheese

鶏肉と柿、カボチャのサラダ

White polenta and squid ink

ポレンタとイカスミ

PRIMI

Linguine with broccoli bottarga

リングイネ ブロッコリー ボツタルガ

Rigatoni with bolognese

リガトーニ ボロネーゼ

Potato gnocchi with gorgonzola

じゃがいものニョッキ ゴルゴンゾーラ

SECONDI

Zuppa di pescel

旬魚のスープ

Veal cutlet

仔牛のコトレッタ

DOLCI

Dolce or Gelato

ドルチェまたはジェラート

COFFEE or TEA

紅茶またはコーヒー

メニューから1種類お選びください。

AFTERNOON TEA BOX SET (14:30-17:00)

AFTERNOON TEA BOX

5,900

アフタヌーンティーボックス

SAVORY

Prosciutto sandwich プロシュートのサンドイッチ

Potato soup じゃがいものスープ

Mini beef burger 牛肉のミニハンバーガー

Arancini アランチーニ

PASTRY

Bacon and pumpkin quiche ベーコンとかぼちゃのキッシュ

Maritzo con panna マリッツォ コン パンナ

Torta caprese トルタカプレーゼ

Seasonal fruits tartlet 季節のフルーツタルト

SWEETS

Monte bianco モンテ ビアンコ

Pear panna cotta 洋梨のパンナコッタ

Tiramisu ティラミス

Zuccotto ズコット

BVLGARI chocolate gem ブルガリ チョコレート ジェム

COFFEE or TEA

紅茶またはコーヒー

メニューから1種類お選びください。

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

Mediterranean salad with olives, egg, tomatoes and capers オリーブ、タマゴ、トマトとケイパーのサラダ	2,420
Scallop carpaccio with bottarga ホタテのカルパッチョ ポツタルガ添え	3,850
Linguine with broccoli bottarga リングイネ ブロッコリー ポツタルガ	3,300
Rigatoni with bolognese リガトーニ ボロネーゼ	3,300
Toasted sandwich with egg, bacon and fries ベーコンとタマゴのサンドイッチ	3,300
French fries フレンチフライ	1,760
Prosciutto 50g / 100g プロシュート	2,420 / 3,960
Cheese selection 2 kinds / 4 kinds チーズセレクション	2,420 / 4,400

A LA CARTE SWEETS (12:00-17:00)

DOLCE SET 3,850

ドルチェセット

Dolce accompanied by tea or coffee

下記ドルチェとお好みの紅茶かコーヒーのセット

DOLCI

Today's dessert 2,200
本日のデザート

Tiramisu 2,200
ティラミス

Baba Tradizionale 2,200
ババ トラディツィオナーレ

SWEETS

Seasonal fruits 2,200
季節のフルーツ

Homemade gelato and sorbetto selection 1,540
自家製ジェラート・ソルベット

BVLGARI chocolate gem selection 3 kinds / 5 kinds 2,200 / 3,850
ブルガリ チョコレートジェムズ セレクション

Take away Chocolate Seasonal Collection

TEA GIFT BOX 14,000

Original Rooibos tea blend 100g / Chocolate gems 6p

KRUG BOX 24,000

Krug Half Bottle / Chocolate gems 4p

Take away Chocolate Classic Collection

Chocolate Gems 3P 3,800

Tiramisu / Olive oil / Almond Praline

ティラミス / オリーブオイル / アーモンドプラリネ

Chocolate Gems 5P 6,400

Tiramisu / Olive oil / Almond Praline / Barsamico & Fig / Ricotta

ティラミス / オリーブオイル / アーモンドプラリネ / バルサミコ & フィグ / リコッタ

Chocolate Gems 10P 13,150

Tiramisu / Olive oil / Almond Praline / Barsamico & Fig / Ricotta

Matcha & Salt / Golgonzora / Gianduja coffee / Pistachio / Porcini

ティラミス / オリーブオイル / アーモンドプラリネ / バルサミコ & フィグ / リコッタ

抹茶 & 塩 / ゴルゴンゾーラ & オレンジ / ジヤンドゥイヤ & コーヒー / ピスタチオ / ポルチーニ