

BVLGARI

DOLCI

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10 % tasse e 13% di servizio

記載の金額は消費税10%とサービスチャージ13%を含んだものがございます。

All prices are in JPY and inclusive of 10 % tax and 13% service charge.

Chef Niko Romito

Lo chef tre stelle Michelin Niko Romito porta un pilastro di arte e talento al Bvlgari Dolci.

Originario dell'Abruzzo, nel centro Italia, è cresciuto circondato dai profumi della pasticceria di suo padre a Rivisondoli.

Aveva altri progetti per il suo futuro, ma quando suo padre è venuto a mancare, ha finalmente deciso di abbandonare gli studi in Economia e Commercio per rilevare l'attività di famiglia, che era stata trasformata in una trattoria.

Così ha creato il Ristorante Reale, che ha ricevuto tre stelle Michelin dal 2014, e dal 2017 cura i ristoranti di tutti i Bvlgari Hotel nel mondo.

Lo chef Niko ha sempre custodito i ricordi del dolci di suo padre, che lo hanno ispirato ad aprire la sua panetteria e laboratorio di pasticceria.

In collaborazione con Bvlgari,

ha immaginato il nuovo concept Bvlgari Dolci Ginza, celebrando le tradizionali ricette di pasticceria italiana reinterpretate secondo la filosofia visionaria dello chef, con un'idea di eleganza e leggerezza decisamente contemporanea.

ミシュラン三つ星シェフ、ニコ・ロミートは、ブルガリドルチの世界に素晴らしい才能と芸術的手腕を持ち込みます。イタリア中部のアブルッツォ出身の彼は、リヴィソンドリにある父親の経営するペストリーショップの香りに囲まれて育ちました。彼は自分の将来について別の計画を持っていましたが、父親が他界した際に、ビジネスと経済学の勉強をやめて、トラットリアへと姿を変えた家業を継ぐことを決意しました。そこで彼はリストランテ・レアーレを創り上げ、2014年からミシュラン三つ星を獲得し続けています。そして2017年から全世界のブルガリホテルのレストランの監修を担っています。シェフ ニコは、父親が作るペストリーの思い出をいつも身近に感じており、それが自分のベーカリーとペストリー工房を開くきっかけとなりました。また、ブルガリとのパートナーシップのもと、彼は新しいコンセプト「ブルガリ ギンザ ドルチ」を考案しました。このコンセプトは、シェフの先見的な哲学に基づいて再構築されたイタリアの伝統的なペストリーのレシピを称え、エレガンスと軽やかさという現代的なアイデアを取り入れたものです。

SAVORY AFTERNOON TEA

12:00

Crostatina con frutta di stagione (N) (D) (G) (LS)

旬のフルーツタルト

Torta di grano saraceno e lamponi (N) (D) (V) (GF) (LS)

そば粉とラズベリーのトルタ

Zeppola di San Giuseppe (N) (D) (G)

聖ジュゼッペのゼッポーラ

*

Bomba con vitello tonnato (D) (G)

“ヴィテットトンナート”のボンバ

Rustico con burrata, acciughe e limone (D) (G)

ブッラータチーズとアンチョビのタルト レモンの香り

Polenta con vignarola (LS) (DF) (GF) (V) (VG)

春野菜のヴィニャローラ

Tramazzino di granchio reale e mela (D) (G) (LS)

タラバガニとリンゴのトラメッツィーノ

Bruschetta con zucchine, parmigiano e menta (D) (G) (LS)

ズッキーニとパルミジャーノのブルスケッタ ミントの香り

Bomba con mazzancole e lattuga marinata (D) (G)

海老とレタスのボンバ

Tartelletta con pappa al pomodoro e piselli

(N) (D) (G) (V)

トマトのパッパ アル ポモドーロとグリーンピースのタルト

Paninetto al latte con manzo freddo (D) (G) (LS)

ローストビーフのパニネット

*

Suppli allo zafferano (D) (G)

サフランライスのミタノ風スップリ

Danubio napoletano (D) (G)

“ダヌービオ” 生ハム サラミ スカモルツァチーズ

Delizia al limone (N) (A) (D) (G) (V) (LS)

デリツィア アル リモーネ

Scone con marmellata e mascarpone (D) (G) (V)

スコーン ジャムとマスカルポーネ

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

(DF) Dairy-Free | (S) Sustainable | (LS) Locally Source

SWEET AFTERNOON TEA

14:00~16:00

Crostatina con frutta di stagione (N) (D) (G) (LS)

旬のフルーツタルト

Torta di grano saraceno e lamponi (N) (D) (V) (GF) (LS)

そば粉とラズベリーのトルタ

Zeppola di San Giuseppe (N) (D) (G)

聖ジュゼッペのゼッポーラ

*

Baba tradizionale (A) (N) (D) (G) (V) (LS)

伝統的なババ 石垣島産ラム酒の香り

Torta di riso Koshihikari (N) (D) (V) (GF) (LS)

コシヒカリのトルタ ディ リーズ

Zuppa Inglese (A) (D) (G)

“ズッパ イングレーゼ”

Bomba con vitello tonnato (D) (G)

“ヴィテットトンナート”のボンバ

Rustico con burrata, acciughe e limone (D) (G)

ブッラータチーズとアンチョビのタルト レモンの香り

Polenta con vignarola (LS) (DF) (GF) (V) (VG)

春野菜のヴィニャローラ

Tramezzino di granchio reale e mela (D) (G) (LS)

タラバガニとリンゴのトラメッツィーノ

*

Scone con marmellata e mascarpone (D) (G) (V)

スコーン ジャムとマスカルポーネ

Delizia al limone (N) (A) (D) (G) (V) (LS)

デリツィア アル リモーネ

Danubio napoletano (D) (G)

“ダヌービオ” 生ハム サラミ スカモルツァチーズ

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

(DF) Dairy-Free | (S) Sustainable | (LS) Locally Source

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。

農業とお茶作りに対する類い稀なクラフツマンシップに

私共はインスピレーションを受けております。

きたの茶園 有機和紅茶 “嬉野茶”

きたの茶園 有機ほうじ茶

きたの茶園 レモングラス緑茶

きたの茶園 ミントほうじ茶

静岡県 / 鹿児島県 株式会社 THE CRAFT FARM TeaRoom

2019年、担い手がいなくなり解散となった茶工場と周辺の

放棄茶園を継承し、再生させて始まった THE CRAFT FARM の TeaRoom。

800年の歴史を持ち、徳川将軍家や明治天皇にも献上をしたことがある

かつてのこれらの素晴らしい茶園を取り戻さんと努めております。

THE CRAFT FARM 鹿児島県産 有機和紅茶

THE CRAFT FARM 静岡 大河内煎茶

THE CRAFT FARM 鹿児島県産 玉露

HERBAL INFUSION ハーブティー

ペパーミント / レモングラス / レモンバーベナ / カモミール

COFFEE by Caffè Vergnano

1882年にドメニコ・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

Macchiato

Cappuccino

American coffee

Iced coffee

牛乳 / 豆乳 / アーモンドミルク

鹿児島県 霧島 / 静岡県 富士 **AJIRO MATCHA**

AJIRO MATCHA は、優れた有機抹茶を生み出す茶園の職人技に敬意をもって厳選し、その匠の技に誇りを持っています。気候の変化や土壌の微妙な違いが風味に大きく影響するため、純度と奥行きを守るには、卓越した技を持つ職人のみがその対応を可能にします。**AJIRO MATCHA** のコンセプトは、有機栽培・持続可能性・希少性、そして職人の熟練技への敬意を大切にしています。

“**KIWAMI 極**” 有機 一番茶 つゆひかり せいめい あさのか

AJIRO MATCHA が鹿児島県 霧島で扱う最高級の一番茶のみを独自にブレンドし、石臼で挽いたものでございます。

自然な甘みと旨味、なめらかな口当たりを感じていただきます。

3,000

“**ICHIBANCHA #1**” 有機 一番茶 おくみどり

AJIRO MATCHA が静岡県 富士で扱う最高級の一ばん茶 おくみどり。

広がりのある青々しさが心地よく、旨味と渋みのバランスが特徴的でございます。

3,000

“**HIKARI ひかり**” 有機ゆず煎茶

AJIRO MATCHA が大地と柑橘の調和を表現したブレンド。徳島県産のゆずと島根県産の煎茶を組み合わせ、キレがある中でも、ほどよい渋みとドライな後味があり、お口の中を整えます。

3,000

佐賀県 嬉野町 きたの茶園 x **BVLGARI GINZA**

きたの茶園の北野秀一氏より、**BVLGARI GINZA** のためにご用意いただいた稀少なお茶と、それらに相応しい淹れ方を教えていただき、畑から一杯まで”産地直送”をお届けいたします。

有機煎茶 特上 さえみどり かぶせ 2,500

伝統製法 有機 釜炒り茶 2,500

神奈川県 茅ヶ崎市 **Royal Blue Tea**

Royal Blue Tea が取り扱いますのは日本全国、そして世界中の最高級手摘み茶のみ。薬品・添加物無し。加熱殺菌無し。

微生物の侵入を許さない自社開発のクリーンルームで徹底された衛生管理下のもと、全行程手作業の製作現場。茶の抽出には1本あたり1週間かかるものもあります。

世界最高級のボトルドティーメーカーです。

Jewel of Flowers “HANA” ジャスミン茶 glass 3,500

“Queen of Blue” 東方美人茶 glass 3,500

玉露 ほうじ茶 “香焙” glass 3,500

“King of Green KOICHIRO” 京都宇治碾茶 glass 4,000