

BVLGARI
TOKYO-OSAKA
RESTAURANTS



All prices are in local currency. In addition, 13% service charge and 10% consumption tax will be applied to the total amount. Please note that our menu may change without any prior notification.

金額は日本円の料金です。サービス料13%と消費税10%を別途加算させていただきます。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 last order 15:00

Please select one antipasto, one pasta, one secondo and one dolce. 6,500

アンティパスト、プリモ、セコンド、ドルチェをお選びいただけます。

Please select one antipasto, one pasta and one dolce. 4,000

アンティパスト、プリモ、ドルチェをお選びいただけます。

Antipasti

3種からお選びいただけます。

We offer 3 kinds of antipasti.

Primi

3種からお選びいただけます。

We offer 3 kinds of primi.

Secondi

Sautéed fish with vegetables and herb oil

鮮魚のソテー 野菜とハーブオイル

Japanese beef tagliata with rucola, cheese and balsamic vinegar

国産牛のタリアータ ルーコラ、チーズとバルサミコ

Dolci

Dolce or Gelato

ドルチェまたはジェラート

AFTERNOON TEA BOX SET last order 17:00

A non-alcoholic cocktail or a glass of Franciacorta, Ca`del Bosco

ノンアルコールカクテルまたはグラス フランチャコルタ

5,900 (weekday)

6,500 (weekend)

Savory

4種のセイボリーをご用意しております。

We offer 4 kinds of savory items

Pastry

4種の焼菓子をご用意しております。

We offer 4 kinds of pastry.

Sweets

4種のスイーツと1つのブルガリチョコレートジェムをご用意しております。

We offer 4 kinds of sweets & Bvlgari chocolate gem.

Coffee or Tea selection

コーヒーまたは紅茶(お好みのものをメニューよりお選びいただけます。

AFTERNOON TEA BOX

4,300 (weekday)

4,900 (weekend)

Samaroli Whisky Tasting Set

イタリアに創業したスコットランドの国内外初のインディペンデントボトラー。
いまだに語り継がれる伝説的なボトリングを排出し、
多くの熱狂的なファンを持つウイスキーのテイスティングをお楽しみください。

Vintage Series

ヴァンテージ シリーズ

Braeval 1994 / Macduff 1997 / Deanston 1999

8,000

Islay Series

アイラシリーズ

Over An Islay Rainbow / Ferry to Islay / Samaroli Islay

6,000

Signature Cocktails

BVLGARI Gin, Aperol, pineapple, orange, lemon, bitters	2,200
GINZA MOJITO Homemade spiced rum, white rum, lime, mint, vanilla syrup	2,200
IL NEGRONI Gin, Campari, sweet vermouth, Barolo Chinato, Averna, bitters	2,200
BV 75 Gin, Chardonnay, verjus, sour cordial	2,200
COFFEE IN BRERA Campari, sweet vermouth, walnut bitters, tonic water	2,200

NEGRONI Variations

Since its conception in the early 20th Century, the NEGRONI has defined the Italian approach to cocktail creation. Due to its simplicity, it is widely regarded as the most versatile cocktail.

イタリア生まれのクラシックカクテル、「ネグロニ」はそのシンプルなレシピから、世界中で最もバリエーションが多いカクテルのひとつとして知られています。

IL NEGRONI

Our signature NEGRONI.

Gin / Campari / Sweet vermouth / Amaro 2,200

CAIPIRONI

Latin twist of Capri WHITE NEGRONI.

Cachaça / Limoncello / Aperitif wine / Citrus 2,200

APPLE POLISHER

Polished apple makes NEGRONI crispy.

Gin / Polished apple cider / Gentiana / Aperitif wine / Elder flower 2,200

CAMILLO

Inspired by Godfather of NEGRONI. Amaretto gives the relaxing sweetness to the glass.

Bourbon / Candied orange gin / Campari / Amaretto 2,200

Assorted dry fruits for pairing

1,600

ALL COCKTAILS ON THIS PAGE CAN BE SERVED WITH ON THE ROCK or AMERICANO

こちらのページのカクテルは全てロックスタイル(強め)かアメリカーノスタイル(炭酸)からお選び頂けます。

Fragrance Series Mocktails

OMNIA GOLDEN CITRINE

The scent is inspired by Golden Citrine, a gemstone of light and positivity, radiant and luminous, it bathes everything it touches in pure golden light. Created using noble natural ingredients as key elements, Omnia Golden Citrine reimagines a radiant, modern facet of floral femininity. Striking and delightful, its solar character illuminates the softness, delicacy and power of the fragrance.

These three kinds of non-alcohol cocktails are inspired by each part of aroma which appears in Top notes, Heart notes and Base Notes of OMNIA GOLDEN CITRINE.

ブルガリのオムニアコレクションに加わる新しい「オムニア ゴールデン シトリン」は光や樂觀性を象徴するジェムストーン、ゴールデンシトリンにインスパイアされた明るいフローラル調のオードトワレです。アイコンニックなイランイランの花をメインにした明るく陽気な香りに仕上げています。高貴な天然の香料を主に使い女性らしいフローラルノートの華やかでモダンな側面を表現しています。魅力的で心地よい香りをもたらす陽気な個性を通して柔らかく繊細そしてパワフルな魅力を引き立てています。こちらのノンアルコールカクテル3種は「オムニア ゴールデン シトリン」のトップノート、ハートノート、ベースノートそれぞれがもつ香りの特性からインスパイアされています。オードトワレの香りの移り変わりを表現した3種の飲み比べをお楽しみください。

Top Notes

Orange flower, peach, pineapple, egg white, citrus 1,600

Heart Notes

Jasmine flower, jasmine tea, mandarin, lavender, juniper berry 1,600

Base Notes

Cacao, Vanilla rooibos tea, oolong tea, juniper berry, tonka 1,600

Fragrance Mocktails Set

4,500

BVLGARI
TOKYO - OSAKA
RESTAURANTS

CHAMPAGNE

		Glass	Bottle
NV	Ruinart Blanc de Blancs ルイナール ブラン ド ブラン	3,000	18,000
NV	Ruinart Brut Rosé ルイナール ブリュット ロゼ	3,500	21,000
2008	Dom Pérignon ドン ペリニヨン	5,500	33,000
2006	Dom Pérignon Rosé ドン ペリニヨン ロゼ	12,000	70,000
2002	Dom Pérignon P2 ドン ペリニヨン P2		85,000

FRANCIACORTA

2008	Annamaria Clementi アンナマリア クレメンティ		30,000
NV	Ca'del Bosco カ デル ボスコ	2,000	12,000

BVLGARI
TOKYO - OSAKA
RESTAURANTS

WHITE WINE

		Glass	Bottle
2016	Lis Neris "Lis" Pinot grigio, chardonnay リス ネリス "リス" ピノ グリージョ シャルドネ	3,000	18,000
2015	Cloudy Bay, Te Koko, Sauvignon Blanc テ ココ ソーヴィニヨン ブラン	3,000	18,000
2018	La Spinetta, Vermentino ラ スピネッタ ヴェルメンティーノ	2,200	13,000

RED WINE

2016	Cloudy Bay, Te Wahi, Pinot Noir テ ワヒ ピノ ノワール	4,200	25,000
2017	Barollo, Frank!, Cabernet Franc フランク カベルネ フラン	2,400	14,000
2017	San Lorenzo, Animoso (Bio Organic) アニモーソ サンジョベーゼ	2,200	13,000

* In addition to the above selection an extensive wine list is also available.
上記以外にも、幅広いセレクションをご用意したワインリストがございます

WHISKY Single Malt Scotch

SPEYSIDE

Aberlour 16y アベラワー 16年	3,000	Miltoduff 15y ミルトンダフ 15年	2,800
Aultmore 18y オルトモア 18年	3,300	The Glenlivet 18y グレンリベット 18年	2,600
Aultmore 25y オルトモア 25年	6,600	The Glenlivet Nadurra グレンリベット ナデューラ	3,300
Craigellachie 17y クレイゲラキ 17年	2,800	The Glenlivet 25y グレンリベット 25年	8,000
Craigellachie 23y クレイゲラキ 23年	4,200	The Balvenie Double Wood 17y ザ バルヴェニー 17年	4,000
Glen Burgie 15y グレン バーギー 15年	2,800	The Macallan Rare Cask ザ マッカラン レアカスク	6,600
Glenfiddich 15y グレンフィディック 15年	2,500	The Macallan Sherry Oak 18y ザ マッカラン シェリーオーク 18年	5,700
Glenfiddich 18y グレンフィディック 18年	2,800		

BVLGARI
TOKYO - OSAKA
RESTAURANTS

ISLAY

Ardbeg Corryvreckan 3,000
アードベッグ コリーヴレックン

Ardbeg Grooves (Wine Cask) 3,000
アードベッグ グルーヴス

Bowmore 18y 3,300
ボウモア 18年

Bunnahabhain 12y 2,800
ブナハーブン 12年

Bunnahabhain 25y 5,500
ブナハーブン 25年

Caol Ila 18y Unpeated 4,000
カリラ 18年 アンピーテッド

Lagavulin 16y 2,800
ラガヴァーリン 16年

Laphroaig 10y 2,800
ラフロイグ 10年

Laphroaig 30y 13,000
ラフロイグ 30年

LOWLAND

Auchentoshan 12y 2,800
オーヘントツシャン 12年

Glenkinchie Distiller's Edition 2,800
グレンキンチャー

CAMPBELTOWN

Longrow 18y 3,600
ロングロウ 18年

BVLGARI
TOKYO - OSAKA
RESTAURANTS

HIGHLAND

Aberfeldy 21y アバフェルディ 21 年	3,000
Glengoyne 21y グレンゴイン 21 年	3,300
Glenmorangie 18y グレンモレンジ 18 年	3,000
Glenmorangie Spios グレンモレンジ スピオス	3,000
Glenmorangie Signet グレンモレンジ シグネット	3,600
The GlenDronach 15y ザ グレンドロナック 15 年	3,000
Tomatin 18y トマーティン 18 年	3,300

ISLAND

Highland Park 18y ハイランド パーク 18 年	3,300
Highland Park 25y ハイランド パーク 25 年	7,000
Highland Park 30y ハイランド パーク 30 年	9,000
Scapa 16y スキヤパ 16 年	3,000
Talisker Storm タリスカー ストーム	2,800
Talisker 18y タリスカー 18 年	3,600
Talisker 25y タリスカー 25 年	5,000

WHISKY Blended Scotch

Ballantine's 17y バラントイン 17 年	2,800	Johnnie Walker Green Label ジョニー ウォーカー グリーン	2,500
Ballantine's 21y バラントイン 21 年	3,600	Johnnie Walker Platinum Label ジョニー ウォーカー プラチナム	2,800
Ballantine's 30y バラントイン 30 年	12,000	Johnnie Walker Blue Label ジョニー ウォーカー ブルー	3,800
Chivas Regal 18y シーバスリーガル 18 年	3,000	Old Parr Classic 18y オールド パー 18 年	3,000
Chivas Regal Royal Salute 21y シーバスリーガル 21 年	3,200		
Chivas Regal 25y シーバスリーガル 25 年	4,000		
Dewar's 18y デュワーズ 18 年	2,800		
Dewar's 25y デュワーズ 25 年	3,600		
		IRISH	
		Bushmills 21y ブッシュミルズ 21 年	4,300
		Connemara Peated Single Malt カネマラ	2,500
		Redbreast 15y レッドブレスト 15 年	3,000

BVLGARI
TOKYO - OSAKA
RESTAURANTS

AMERICAN

Eagle Rare Single Barrel 2,500
イーグル レアー シングルバレル

Four Roses Platinum 2,800
フォア ローゼス プラチナム

I.W. Harper 12y 2,500
I.W. ハーパー 12年

Jack Daniel's Single Barrel 2,500
ジャックダニエルズ シングルバレル

Maker's Mark 46 2,500
メーカーズ マーク 46

Wild Turkey 13y 2,500
ワイルド ターキー 13年

E.H. Taylor Single Barrel 3,300
テイラー シングルバレル

E.H. Taylor Straight Rye 3,300
テイラー ライ

Michter's Bourbon 3,000
ミクターズ バーボン

Michter's Sour Mash 3,000
ミクターズ サワーマッシュ

Michter's Single Barrel Rye 3,000
ミクターズ ライ

CANADIAN

Canadian Club 20y 3,300
カナディアン クラブ 20年

JAPANESE

The Hakushu Single Malt 12y 白州 12 年	8,000
The Hakushu Single Malt 25y 白州 25 年	30,000
Hibiki 21y 響 21 年	22,000
Hibiki 30y 響 30 年	45,000
Taketsuru 21y 竹鶴 21 年	10,000
Taketsuru 25y 竹鶴 25 年	16,000

BVLGARI
TOKYO - OSAKA
RESTAURANTS

COGNAC

Hardy Reserve 1873 ハーディー リザーブ	22,000	Louis XIII ルイ トレーズ	50,000
Hennessy X. O. ヘネシー	4,000	Louis XIII (Miniature – 50ml) ルイ トレーズ ミニボトル	80,000
Hennessy Paradis ヘネシー パラディ	20,000		
Hennessy Paradis Imperial ヘネシー アンペリアル	30,000		
Hennessy Richard ヘネシー リシャール	56,000		
Leopold Gourmel No.15 レオポルド グルメル	4,000		
Martell Cordon Bleu マーテル コルドン ブルー	3,500		
Martell L'Or マーテル ロール	26,000		
Paul Giraud Extra Vieux ポール ジロー	4,000		
Rémy Martin X.O. レミーマルタン	4,000		

ARMAGNAC

Darroze, Bas Armagnac 20y ダローズ 20 年	3,600
Darroze, Bas Armagnac 30y ダローズ 30 年	4,000
Darroze, Bas Armagnac 40y ダローズ 40 年	4,300

CALVADOS

Cœur de Lion Pomme Prisonnière クール ド リオン プリゾニエール	3,000
Lecompte 12y ルコント	3,000
Père Magloire X.O. ペール マグロワール	3,500

BVLGARI
TOKYO - OSAKA
RESTAURANTS

GRAPPA

Cantina Privata Bocchino 1975 6,000
ボッキーノ

Berta, Bric Del Gaian 2010 2,500
ベルタ

Poli, Sassicaia 2,500
サッシカイア

Villa de Varda, Teroldego Stravecchia 2,500
テロルデゴ

UME-SHU AND OTHER

Gojiro Amphora Aged 2,200
古城

Wapirits Tumugi 2,000
つむぎ

GIN

Beefeater 24 2,200
ビーフィーター

Beefeater Crown Jewel 3,500
ビーフィーター クラウンジュエル

Star of Bombay 2,200
スター オブ ボンベイ

Hendrick's Gin 2,000
ヘンドリックス

Monkey 47 2,400
モンキー

No.3 London Dry Gin 2,000
ロンドン ドライジン

Tanqueray N°TEN 2,000
タンカレー

The Botanist 2,000
ボタニスト

Williams Chase 2,400
ウィリアムズ チェイス

BVLGARI
TOKYO - OSAKA
RESTAURANTS

VODKA

Absolut ELYX アブソルート エリクス	2,000
Belvedere ベルベデーレ	2,000
Cîroc シロック	2,000
Grey Goose グレイ グース	2,000
Ketel One ケテル ワン	2,000
Xellent クセレント	2,200
Zubrowka ズブロッカ	2,000

RUM

Diplomático Mantuano ディプロマティコ マントウアンノ	2,200
Diplomático Reserva ディプロマティコ レセルヴァ	2,700
Jamaican Rum 1941 ジャマイカ ラム	13,000
J.M. 2002 ジェイ エム	2,000
Ron Zacapa Centenario ロン サカパ センテナリオ	2,700
Ron Zacapa X.O ロン サカパ	3,000
SAMAROLI Over the World サマローリ オーバーザワールド	5,000

BVLGARI
TOKYO - OSAKA
RESTAURANTS

TEQUILA

Casa Noble Añejo カーサ ノーブレ	2,300
Cuervo Reserva de la Familia クエルボ レセルヴァ	3,500
Don Julio Añejo ドン フリオ アネホ	2,500
Don Julio 1942 ドン フリオ	3,000
Herradura Reposado エラドゥーラ レポサド	2,000
Patron Reposado パトロン レポサド	2,500
Fortaleza Blanco フォルタレサ ブランコ	2,500
Fortaleza Reposado フォルタレサ レポサド	2,800
Volcan Añejo ヴォルカン アネホ	2,600

VERMOUTH

Antica Formula アンティカ フォームラ	2,200
Buton Rosso Antico ブトン ロッソ	4,200
Cocchi Americano コッキ アメリカーノ	1,800
Cocchi Barolo Chinato コッキ バローロ キナート	2,000
Punt E Mes プント エ メス	1,800

BVLGARI
TOKYO - OSAKA
RESTAURANTS

PORT

Cockburn's Vintage 1955 10,000
コバーン

Croft 1966 8,500
クロフト

Taylor's 20y Tawny 3,200
テイラーズ

SHERRY

Almacenista Manzanilla 2,200
アルマセニスタ

Pedro Ximenez El Candado 2,200
エル カンダド

Tio Pepe (Fino) 2,200
ティオ ペペ

Williams & Humbert (Fino) 2,200
ウイリアム ハンバート

AMARI

Averna 1,400
アヴェルナ

Cynar 1,400
チナール

Fernet Branca 1,400
フェルネットブランカ

Montenegro 1,400
モンテネグロ

Vecchio Amaro Del Capo 1,400
ヴェッキオ アマーロ デル カポ

BVLGARI
TOKYO - OSAKA
RESTAURANTS

BEER

Peroni Nastro Azzurro (Draft) 1,500
ペローニ ナストロ アズーロ ドラフト

Asahi Super Dry 1,500
アサヒ スーパー ドライ

Asahi Dry Zero 1,500
アサヒ ドライ ゼロ

MINERAL WATER

Acqua Panna 1,000ml 1,200
アクア パンナ

S. Pellegrino 1,000ml 1,200
サン ペレグリーノ

JUICE

Apricot 1,500
アブリコット

Pear 1,500
洋梨

Apple 1,500
リンゴ

Pomegranate 1,500
ザクロ

Cranberry 1,500
クランベリー

Peach 1,500
ピーチ

BVLGARI
TOKYO - OSAKA
RESTAURANTS

COFFEE

BVLGARI SET ブルガリ セット 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もしくは紅茶	3,000
Hot / Iced Chocolate ホット / アイス チョコレート	2,000
Espresso Macchiato エスプレッソ マッキアート	1,200
Espresso エスプレッソ	1,200
Caffè Shakerato カフェ シェケラート	1,600
Blend Coffee ブレンド コーヒー	1,600
Café Latte カフェ ラテ	1,600
Soy Café Latte ソイ カフェ ラテ	1,600
Cappuccino カプチーノ	1,600
Decaffeinated Coffee カフェインレス コーヒー	1,600
Iced Coffee アイス コーヒー	1,600

DECAFFEINATED TEAS AND INFUSIONS

Inverno Blend 1,600
インベルノ 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。

Chamomile Flowers 1,600
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 1,600
オーガニック ペパーミント リーブス

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。

Mountain Berry 1,600
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。

TEA AND INFUSION

Jamaican Spice 1,600
ジャマイカン スパイス

A beautiful, zesty, herbal infusion with brilliant red liquorice and a bouquet of flavours accented by the tartness of hibiscus, perfectly offset by the sweetness of cinnamon and orange peel.

ハイビスカスのさわやかな酸味とシナモンやクローブ、オレンジピールの甘みがバランスよく感じられます。

Lapsang Souchong 1,600
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 1,600
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。

Keemun 1,600
キーマン

Keemun is prized for its wine-like, full-bodied character, combined with an exquisite orchid-like aroma.

世界的に有名な紅茶キーマンは、高貴な蘭を彷彿させる香りとワインのような深い味わいが特徴です。

TEA AND INFUSION

Imperial Earl Grey 1,600
インペリアル アール グレイ

This auspicious blend was based on an ancient recipe,
which combined the peel of the spicy Bergamot orange with black tea leaves.
ベルガモットオレンジピールの爽やかな柑橘香と
上品な味わいをお楽しみください。

Golden Assam 1,600
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。
まろやかな味わいと芳醇な香りをお楽しみください。

Thunderbolt Darjeeling 1,600
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。

BVLGARI
TOKYO - OSAKA
RESTAURANTS

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	2,200
Caprese salad トマトとモッツアレラのサラダ、カプレーゼ	3,500
Scallop and bottarga carpaccio ホタテとポツタルガのカルパッチョ	3,500
Rigatoni alla Norma リガトーニ アッラ ノルマ	3,000
Pappardelle with ragu sauce パツパルデッレとラグーソース	3,000
Toasted sandwich with egg, bacon and fries ベーコンとタマゴのサンドイッチ	3,000
French fries フレンチフライ	1,600
Assorted dry fruits ドライフルーツ 盛り合わせ	1,600
Prosciutto 50g / 100g プロシュート	2,200 / 3,600
Cheese selection 2 kinds / 4 kinds チーズセレクション	2,200 / 4,000

A LA CARTE SWEETS (12:00~21:30)

Today's dessert 本日のデザート	1,500
Seasonal fruits 季節のフルーツ	2,000
Homemade gelato and sorbetto selection 自家製ジェラート・ソルベット	1,400
Creme caramel with coffee gelato クレームカラメルとコーヒーのジェラート	1,800
Meringue with seasonal fruits メリンガ コン フルッタ	2,000
BVLGARI chocolate gem selection 3 kinds / 5 kinds ブルガリ チョコレートジェムズ セレクション	2,000 / 3,500