

BVLGARI
IL RISTORANTE
—
LUCA FANTIN



*A path for discovering the essence and the elegance
of the contemporary Italian cuisine.*

現代イタリア料理の真髄とエレガンスを探求する美食の旅を
心ゆくまでお楽しみ下さい

Luca Fantin
Executive Chef

LUNCH MENU

Una selezione di stuzzichini verrà servita prima del menù
A small selection of amuse-bouche will be served before the menu
お食事の前に季節に合わせたシェフからの贈り物をご用意しております

- Menù tradizione corto -

Vitello tonnato

con carpaccio di verdure e carciofi

ヴィテットロ・トンナート

旬野菜のカルパッチョとアーティチョーク

Vitello tonnato with vegetable carpaccio and artichoke

Rigatoni

con crema di zucchine e bottarga

リガトーニ

ズッキーニのクリームとポットルガ

Rigatoni with zucchini cream and bottarga

Pesce

con panna cotta alle vongole e salsa all'acqua pazza

旬魚

貝のパンナコッタとアクアパッツァソース

Fish of the day with clam panna cotta and acqua pazza sauce

Composizione di latte

con granita e gelato

ミルクのコンポジション

グラニータ ジェラート

Milk composition with granita and gelato

8,000

Tutti i prezzi sono in Yen, un'ulteriore 8% di tasse e 13% di servizio saranno aggiunti al totale.
Si informa la gentile clientela che i menu sono soggetti a variazioni senza alcun preavviso.
All prices are in local currency. An 8% consumption tax and 13% discretionary service charge will be applied to the total amount.
Please note that menu may change without any notice in advance.
金額は日本円の料金です。消費税8%、サービス料13%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 MENU

- Menù tradizione-

Vitello tonnato

con carpaccio di verdure e carciofi

ヴィテットロ・トンナート

旬野菜のカルパッチョとアーティチョーク

Vitello tonnato with vegetable carpaccio and artichoke

Spaghetti Monograno Felicetti

al nero di seppia con calamari aoriika

スパゲッティ・モノグラノ・フェリチェッティ

イカ墨 アオリイカ

Squid ink spaghetti Monograno Felicetti with aoriika calamari

Rigatoni

con crema di zucchine e bottarga

リガトーニ

ズッキーニのクリームとボツタルガ

Rigatoni with zucchini cream and bottarga

Pesce

con panna cotta alle vongole e salsa all'acqua pazza

旬魚

貝のパンナコッタとアクアパッツァソース

Fish of the day with clam panna cotta and acqua pazza sauce

Maiale cinta senese

alla griglia con consistenze di melanzane

チンタ・セネーゼ豚の炭火焼き

茄子のコンシステンツェ

Charcoal-grilled cinta senese pork with variation of eggplant

Composizione di lamponi

ラズベリーのコンポジション

Raspberry composition

12,000

Tutti i prezzi sono in Yen, un'ulteriore 8% di tasse e 13% di servizio saranno aggiunti al totale.

Si informa la gentile clientela che i menu sono soggetti a variazioni senza alcun preavviso.

All prices are in local currency. An 8% consumption tax and 13% discretionary service charge will be applied to the total amount.

Please note that menu may change without any notice in advance.

金額は日本円の料金です。消費税8%、サービス料13%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

- Menù Luca Fantin -

CONSISTENZE

di pesce

旬魚のコンシステンツェ

TEXTURES of fish

CAVIALE

mandorle, pomodoro

キャヴィア

アーモンド トマト

CAVIAR

almond, tomato

PASTA FREDDA

granchio

冷製パスタ

毛ガニ

COLD PASTA

crab

RAVIOLI

mais, prosciutto crudo

ラヴィオリ

トウモロコシ プロシュット・クルード

RAVIOLI

corn, prosciutto crudo

KINKI

al sale

キンキ

塩釜焼き

KINKI

baked in sea salt

MANZO AKAUSHI

melanzane

あか牛

茄子

AKAUSHI BEEF

eggplant

PASTICCERIA ITALIANA

イタリアン・ペイストリー

ITALIAN PASTRY

25,000

Tutti i prezzi sono in Yen, un'ulteriore 8% di tasse e 13% di servizio saranno aggiunti al totale.

Si informa la gentile clientela che i menu sono soggetti a variazioni senza alcun preavviso.

All prices are in local currency. An 8% consumption tax and 13% discretionary service charge will be applied to the total amount.

Please note that menu may change without any notice in advance.

金額は日本円の料金です。消費税8%、サービス料13%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

DINNER MENU

Una selezione di stuzzichini verrà servita prima del menù
A small selection of amuse-bouche will be served before the menu
お食事の前に季節に合わせたシェフからの贈り物をご用意しております

- Menù tradizione corto -

Carpaccio in agrodolce

con pomodoro dolce

カルパッチョ アグロドルチェソース
フルーツトマト

Carpaccio in agrodolce with sweet tomato

Rigatoni

con crema di zucchine e bottarga

リガトーニ

ズッキーニのクリームとボツタルガ

Rigatoni with zucchini cream and bottarga

Manzo akaushi

alla griglia con consistenze di melanzane

あか牛の炭火焼き

茄子のコンシステンツェ

Charcoal-grilled akaushi beef with variation of eggplant

Composizione di latte

con granita e gelato

ミルクのコンポジション

グラニータ ジェラート

Milk composition with granita and gelato

15,000

Tutti i prezzi sono in Yen, un'ulteriore 8% di tasse e 13% di servizio saranno aggiunti al totale.

Si informa la gentile clientela che i menu sono soggetti a variazioni senza alcun preavviso.

All prices are in local currency. An 8% consumption tax and 13% discretionary service charge will be applied to the total amount.

Please note that menu may change without any notice in advance.

金額は日本円の料金です。消費税8%、サービス料13%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

DINNER MENU

- Menù tradizione-

Carpaccio in agrodolce

con pomodoro dolce

カルパッチョ アグロドルチェソース
フルーツトマト

Carpaccio in agrodolce with sweet tomato

Spaghetti Monograno Felicetti

ai ricci di mare

スパゲッティ・モノグラノー・フェリチェッティ
雲丹

Spaghetti Monograno Felicetti with sea urchin

Rigatoni

con crema di zucchini e bottarga

リガトーニ

ズッキーニのクリームとボッタルガ

Rigatoni with zucchini cream and bottarga

Pesce

con panna cotta alle vongole e salsa all'acqua pazza

旬魚

貝のパンナコッタとアクアパッツァソース

Fish of the day with clam panna cotta and acqua pazza sauce

Manzo akaushi

alla griglia con consistenze di melanzane

あか牛の炭火焼き

茄子のコンシステンツェ

Charcoal-grilled akaushi beef with variation of eggplant

Pera

con ricotta e gelato al caramello salato

洋梨

リコッタ 塩キャラメルジェラート

Pear, ricotta and salted caramel ice cream

19,000

Tutti i prezzi sono in Yen, un'ulteriore 8% di tasse e 13% di servizio saranno aggiunti al totale.

Si informa la gentile clientela che i menu sono soggetti a variazioni senza alcun preavviso.

All prices are in local currency. An 8% consumption tax and 13% discretionary service charge will be applied to the total amount.

Please note that menu may change without any notice in advance.

金額は日本円の料金です。消費税8%、サービス料13%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

- Menù Luca Fantin -

CONSISTENZE

di pesce

旬魚のコンシステンツェ

TEXTURES of fish

CAVIALE

mandorle, pomodoro

キャヴィア

アーモンド トマト

CAVIAR

almond, tomato

PASTA FREDDA

granchio

冷製パスタ

毛ガニ

COLD PASTA

crab

RAVIOLI

mais, prosciutto crudo

ラヴィオリ

トウモロコシ プロシュット・クルード

RAVIOLI

corn, prosciutto crudo

KINKI

al sale

キンキ

塩釜焼き

KINKI

baked in sea salt

PICCIONE

orzo

鳩

大麦

PIGEON

barley

PASTICCERIA ITALIANA

イタリアン・ペイストリー

ITALIAN PASTRY

25,000

Tutti i prezzi sono in Yen, un'ulteriore 8% di tasse e 13% di servizio saranno aggiunti al totale.

Si informa la gentile clientela che i menu sono soggetti a variazioni senza alcun preavviso.

All prices are in local currency. An 8% consumption tax and 13% discretionary service charge will be applied to the total amount.

Please note that menu may change without any notice in advance.

金額は日本円の料金です。消費税8%、サービス料13%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