

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

Pear 1,650
洋梨

Apple 1,650
リンゴ

Pomegranate 1,650
ザクロ

Peach 1,650
ピーチ

Cranberry 1,650
クランベリー

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

Estate Blend 1,760

エスターテ ブレンド

Organic rooibos, natural apricot, lavender, seeds, rose petals and peach flavors. Summer seasonal tea. イタリア語で「夏」を意味するシーズナルティー。オーガニック ルイボスにアブリコット、ラベンダー、バラの花弁をブレンド。ピーチの香りと共に楽しみください。

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

ラプサン スーチオン

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。

BVLGARI
TOKYO-OSAKA
RESTAURANTS

FOOD

LUNCH SET MENU Last Order 15:00

Antipasto / Primo / Secondo / Dolce 7,150(weekday) 7,480(weekend)

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 4,400(weekday) 4,730(weekend)

アンティパスト、プリモ、ドルチェのセット

ANTIPASTI

Chicken and walnut, celery salad with gorgonzola

鶏肉とクルミ、セロリのサラダとゴルゴンゾーラ

White asparagus and soft-boiled egg with parmigiano reggiano

ホワイトアスパラガスと半熟卵 パルミジャーノ・レッジャーノ

Caprese salad

トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

PRIMI

Linguine with clam and broccoli

蛤とブロッコリーのリングイネ

Rigatoni with beef ragu

リガトーニ 牛肉のラグーソース

Green pea soup with bacon, spelt wheat

グリーンピースのスープとベーコン スペルト小麦

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 ルッコラ、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

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 Last Order 17:00

AFTERNOON TEA BOX 6,490(weekday) 7,150(weekend)

+ **MOCKTAIL or FRANCIACORTA**

アフタヌーンティーボックスとモクテルorフランチャコルタのセット

AFTERNOON TEA BOX 4,730(weekday) 5,390(weekend)

アフタヌーンティーボックス

SAVORY

Salmon and mascarpone sandwich サーモンとマスカルポーネのサンドイッチ

Green pea soup グリーンピースのスープ

Mini beef burger 牛肉のミニハンバーガー

Arancini アランチャーニ

PASTRY

Bacon and broccoli quiche ベーコンとブロッコリーのキッシュ

Maritozzo con panna マリトツォ コン パンナ

Cacao crudo caprese カカオクルードのカプレーゼ

Seasonal fruits tartlet 季節のフルーツタルト

SWEETS

Caramel and custard bignè キャラメルとカスタードのビニエ

Citrus gelatina 柑橘のジェラティーナ

Tiramisu ティラミス

Delizia al limone デリツィア アル リモーネ

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 clam and broccoli 蛤とブロッコリーのリングイネ	3,300
Rigatoni with beef ragù リガトーニ 牛肉のラゲースソース	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 (12:00-21:30)

DOLCI

Today's dessert 本日のデザート	2,200
Tiramisu ティラミス	2,200
Baba Tradizionale ババ トラディツィオナーレ	2,200

DOLCE SET 3,850

ドルチェセット

Dolce accompanied by tea or coffee

上記ドルチェとお好みの紅茶かコーヒーのセット

SWEETS

Seasonal fruits 季節のフルーツ	2,200
Homemade gelato and sorbetto selection 自家製ジェラート・ソルベット	1,540
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	2,200 / 3,850

Take away Chocolate Seasonal Collection

TEA GIFT BOX 9,000

Apricot Rooibos tea blend 100g / Chocolate gems 6p

KRUG BOX 19,400

Krug Half Bottle / Chocolate gems 4p

Take away Chocolate Classic Collection

Chocolate Gems 3P 3,300

Fig & Walnuts / Olive oil / Almond Praline

Chocolate Gems 5P 5,700

Fig & Walnuts / Olive oil / Almond Praline / Panforte / Ricotta

Chocolate Gems 10P 11,500

Fig & Walnuts / Olive oil / Almond Praline
Panforte / Ricotta / Matcha & Salt / Tiramisu
Gianduja coffee / Pistachio / Orange & Thyme