



*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。

上記税込価格にサービス料として13%を頂戴いたします。

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。

NON-ALCOHOL

MOCKTAIL

BUTTERFLY FIZZ 2,200

Butterfly pea / Mint / Green Apple / Vanilla / Soda

VIRGIN MOJITO 2,200

Mint / Lime / Soda

NON-GIN & TONIC 2,200

0% Gin / Tonic / Lime

VIRGIN ISLAND ICED TEA 2,200

Orange flower / Vanilla / Citrus / Coke

VIRGIN MARY 2,200

0% Absinthe / Balsamico / Tomato / Worcestershire / Tabasco

VIRGIN COLADA 2,200

Coconut / Pineapple / Milk / Citrus

ORANGE FLOWER SOUR 2,200

Orange flower / Peach / Pineapple / Citrus / Egg

PROHIBITION NEGRONI 2,200

0% Gin / 0% Campari / 0% Wine



JUICE

Pear 洋梨	1,650
Apple リンゴ	1,650
Pomegranate ザクロ	1,650
Cranberry クランベリー	1,650
Peach ピーチ	1,650

WATER

Nordaq ノルダック	Still スティル	750ml	880
Nordaq ノルダック	Sparkling スパークリング	750ml	880

For the environment and a better bottom line

Bottled water has a major negative impact on our environment – from costly production to unnecessary, lengthy transportation and waste management issues. Now, thanks to Nordaq's filtered water solution, disposable bottles can be a thing of the past. It means a more environmentally-friendly approach to premium water, without sacrificing quality.

- <https://nordaq.com/sustainability/>

地球環境を守ることが我々の使命です

使い捨てボトル飲料の不必要にコストのかかる生産、長距離輸送、そしてゴミ問題。

これらすべてが大量のCO2排出に関わるため、使い捨てボトルは、仮にリサイクルされたとしても、環境に非常に大きなダメージを与えます。ノルダックのウォーターソリューションは、使い捨てボトルを一切使用しません。

品質に妥協することなく、より環境にやさしいアプローチを徹底します。

- <https://nordaq.com/jpn/sustainability/>



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

Blend Coffee ブレンドコーヒー	1,760	Hot Chocolate ホットチョコレート	2,200
Espresso エスプレッソ	1,320	Iced Chocolate アイスチョコレート	2,200
Espresso Macchiato エスプレッソ マッキアート	1,320	Café Latte カフェラテ	1,760
Caffé Shakerato カフェ シェケラート	1,760	Soy Café Latte ソイカフェラテ	1,760
Decaffeinated Coffee カフェインレスコーヒー	1,760	Cappuccino カプチーノ	1,760
Iced Coffee アイスコーヒー	1,760		



TEA / INFUSION / DECAFFAINATED TEA

Estate Blend 1,760

Decaf

Infusion

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」を意味するシーズンアルティー。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。

Chamomile Flower 1,760

Decaf

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

Decaf

オーガニック ペパーミント リーフ

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 1,760

Decaf

Infusion

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 / INFUSION / DECAFFAINATED TEA

Jamaican Spice 1,760

Decaf

Infusion

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 1,760

ラプサン 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

Decaf

Infusion

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 1,760

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 / INFUSION / DECAFFAINATED TEA

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。

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。

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。

FOOD

LUNCH SET MENU

Last Order 15:00

Antipasto / Primo / Secondo / Dolce
アンティパスト、プリモ、セコンド、ドルチェのセット

7,150(weekday) 7,480(weekend)

Antipasto / Primo / Dolce
アンティパスト、プリモ、ドルチェのセット

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

ANTIPASTI

Prosciutto and mozzarella with pickles
プロシュートとモッツアレラ ピクルス

Cod and patate novelle salad
真鱈と新じゃがいものインサラータ

Seasonal vegetables with egg and parmigiano reggiano
季節の野菜と卵 パルミジャーノレッジャーノ

PRIMI

Rigatoni all' Amatriciana
リガトーニ アツラ アマトリチャーナ

Cold linguine with genovese sauce
冷製リングイネ ジェノベーゼ

Green pea crema with barley ricotta and guanciale
グリーンピースのクレマ 大麦 リコッタチーズとグアンチャーレ

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

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。

ブレンドコーヒーとアメリカンコーヒーはおかわり無料にてご提供いたします。

DOLCI

Dolce or Gelato

ドルチェまたはジェラート



AFTERNOON TEA BOX SET

Last Order 17:00

AFTERNOON TEA BOX

+

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

6,490(weekday) 7,150(weekend)

AFTERNOON TEA BOX

アフタヌーンティーボックス

4,730(weekday) 5,390(weekend)

SAVORY

Mortadella and rucola sandwich

モルタデッラとルーコラのサンドイッチ

Green pea crema グリーンピースのクレーマ

Mini salsiccia burger サルシッチャミニハンバーガー

Salmon and ricotta サーモンとリコッタチーズ

PASTRY

Fava bean and bacon quiche そら豆とベーコンのキッシュ

Maritozzi con panna マリトッツィ 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

Hazelnut bignè ヘーゼルナッツのピニエ

Ricotta and orange mousse

リコッタとオレンジのムース

Mango panna cotta マンゴーのパンナコッタ

Tiramisu ティラミス

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。

ブレンドコーヒーとアメリカンコーヒーはおかわり無料にてご提供いたします。



A LA CARTE

15:30 - 18:00

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

Caprese salad

トマトとモッツアレラのサラダ、カプレーゼ

3,850

Scallop and bottarga carpaccio

ホタテとボツタルガのカルパッチョ

3,850

Rigatoni all' Amatriciana

リガトーニ アツラ アマトリチャーナ

3,300

Cold linguine with genovese sauce

冷製リングイネ ジェノベーゼ

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

Assorted dry fruits

ドライフルーツ 盛り合わせ

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



BVLGARI

TOKYO-OSAKA
RESTAURANTS

SWEETS

12:00 – 18:00

Today's dessert

本日のデザート

1,650

Seasonal fruit

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

Creme caramel with coffee gelato

クレームキャラメルとコーヒーのジェラート

1,980

Baba limoncello

ババ リモンチェットロ

2,200

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

