

“Per questo progetto creato per Bvlgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, che racconti la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Al Ristorante - Niko Romito, la tradizione viene aggiornata grazie ad un approccio moderno, che ne esalta l'essenza pur innovandone la forma. Dietro a piatti apparentemente semplici, si nasconde un grande lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre funzionali all'espressione più pura e intensa del gusto.

Gli ingredienti vengono trasformati per esaltarne sapori e consistenze, con un'attenzione particolare alla leggerezza dei piatti.

Voglio che chi si siede al tavolo possa viaggiare in Italia con i grandi classici della nostra cucina e le sue innumerevoli specialità regionali, emozionandosi nel ritrovare profumi conosciuti o nello scoprirne di nuovi.”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3\*\*\* Michelin, World's 50 Best Restaurants  
Mauro Aloisio, Chef Il Ristorante - Niko Romito, 1\* Michelin, Bvlgari Hotel Tokyo

***“Created for Bvlgari Hotels & Resorts around the world, the concept of Il Ristorante-Niko Romito reimagines authentic and contemporary Italian cuisine, with an eye on expressing the richness and variety of our gastronomic heritage.***

***At Il Ristorante - Niko Romito, tradition is updated with a new approach, which enhances its essence while innovating its form. A great deal of research goes into every dish, and creativity and technique are used to achieve the purest and most intense expression of taste. In every dish, ingredients are transformed to enhance their flavors and textures, with particular attention to lightness.***

***I want guests to feel like they are on a journey through the great classics of our cuisine and its innumerable regional specialties. Every meal is an opportunity to discover new flavors or rediscover well-known ones.”***



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3\*\*\* Michelin, World's 50 Best Restaurants  
Mauro Aloisio, Chef Il Ristorante - Niko Romito, 1\* Michelin, Bvlgari Hotel Tokyo

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge  
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

I piatti del menu e i prezzi sono soggetti a variazioni in base alla stagionalità e alla disponibilità  
Menu items and prices are subject to change according to seasonality and availability

## MENU DEGUSTAZIONE QUATTRO PORTATE

Funghi, nocciole e Parmigiano Reggiano  
*Mushrooms, hazelnuts and Parmigiano Reggiano* (V) (D) (N)

\*\*

Spaghettoni, gamberi, burro, acciughe e maggiorana  
*Spaghettoni with Botan-ebi, butter, anchovies and marjoram* (G) (D)

\*\*

Faraona alla cacciatora  
*Guinea fowl "alla cacciatora" with potatoes, tomatoes and black olives* (GF) (LF)

\*\*

Cioccolato e oro  
*Chocolate and gold* (G) (D)

16500

price including coffee or tea service  
additional charge for mineral water

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian  
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo.  
*This menu should be ordered for the entire table.*

Tutti i prezzi sono in JPY e sono comprensivi di tassa di consumo del 10% e servizio del 15%.  
All prices are in JPY and inclusive of 10% consumption fee and 15% service charge.

## MENU DEGUSTAZIONE ALL'ITALIANA

Antipasto all'Italiana  
*A selection of Italian Specialities*

Bruschetta al pomodoro infornato  
*Bruschetta with baked tomato* (G) (LF) (VG)

Ricciola, aglio, olio e peperoncino  
*Amberjack with garlic, chili and extra virgin olive oil* (GF) (LF)

Vitello tonnato  
*Milk fed veal with tuna sauce* (GF) (LF)

Scorfano, cavoletti di Bruxelles e limone candito  
*Red rockfish, brussels sprouts and lemon* (GF) (LF)

\*\*

Frittatina di pasta  
*Deep fried pasta* (D) (G)

Calamaro fondente e prezzemolo  
*Squid with parsley sauce* (GF) (LF)

Crostone di polenta con ragù di funghi e porri  
*Crispy polenta with mushroom and leek ragu* (GF) (D)

Lingua brasata, barbabietola e pepe nero  
*Braised beef, beetroot and black pepper* (GF) (D)

\*\*

Lasagna ai funghi e tartufo nero  
*Lasagna with mushrooms and black truffle* (G) (N) (V)

\*\*

Cernia con salsa alla mandorla, caviale Kristal e limone  
*Wild caught Japanese longtooth grouper with almond sauce, Kristal caviar and lemon* (GF) (LF) (N)

\*\*

Tiramisù (G) (D)

22000

price including coffee or tea service  
additional charge for mineral water

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian  
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo.  
*This menu should be ordered for the entire table.*

Tutti i prezzi sono in JPY e sono comprensivi di tassa di consumo del 10% e servizio del 15%.  
All prices are in JPY and inclusive of 10% consumption fee and 15% service charge.

## I CLASSICI

Gambero botan-ebi con maionese di botan ebi, lattuga e peperoncino  
*Botan-ebi with mayonnaise, lettuce and chili* (GF) (DF)

\*\*

Spaghetti e pomodoro  
*Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce* (VG) (G) (LF)

\*\*

Risotto alla Milanese con zafferano di Akaito  
*Akaito saffron risotto* (GF) (D)  
*Camaroli from Piedmont, Italy*

\*\*

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Milk fed veal Milanese style* (G) (D)

Misticanza con vinaigrette alla mandorla  
*Mixed leaves salad with almond vinaigrette* (GF) (N) (VG)

\*\*

Tiramisù (G) (D)

26000

price including coffee or tea service  
additional charge for mineral water

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian  
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo.  
*This menu should be ordered for the entire table.*

Tutti i prezzi sono in JPY e sono comprensivi di tassa di consumo del 10% e servizio del 15%.  
All prices are in JPY and inclusive of 10% consumption fee and 15% service charge.

## MENU DEGUSTAZIONE

Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza  
*Glazed escarole, pinenut cream, cherry tomatoes and mesclun* (VG) (GF) (LF) (N)

\*\*

Uovo in camicia, crema di cavolfiore e caviale Kristal  
*Poached egg from Kuro fuji farm, cauliflower cream and Kristal caviar* (GF) (D)

\*\*

Ravioli con funghi, pepe nero e olio al prezzemolo  
*Handmade mushroom ravioli with black pepper and parsley oil* (G) (LF) (V)

\*\*

Spaghettoni, gamberi, burro, acciughe e maggiorana  
*Spaghettoni with Botan-ebi, butter, anchovies and marjoram* (G) (D)

\*\*

Amadai al vapore con guazzetto di frutti di mare e limone  
*Steamed tilefish with seafood broth and lemon* (GF) (LF)

\*\*

Filetto di manzo Wagyu di Miyazaki, gel di funghi e spugnole  
*Miyazaki Wagyu beef fillet, mushroom gel, and morels* (GF) (D)

\*\*

Bonnet  
*Cocoa and amaretti pudding with caramel ice cream* (G) (D) (N)

32000

With wine pairing  
59000

price including coffee or tea service  
additional charge for mineral water

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian  
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo.  
*This menu should be ordered for the entire table.*

Tutti i prezzi sono in JPY e sono comprensivi di tassa di consumo del 10% e servizio del 15%.  
All prices are in JPY and inclusive of 10% consumption fee and 15% service charge.

## À LA CARTE

Antipasto all'italiana  
*A selection of Italian specialties* (G) (D)  
9800

Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza  
*Glazed escarole, pine nut cream, cherry tomatoes and mesclun* (VG) (GF) (LF) (N)  
5000

Funghi, nocciole e Parmigiano Reggiano  
*Mushrooms, hazelnuts and Parmigiano Reggiano* (V) (D) (N)  
6000

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi  
*Roasted tuna belly with fennel and citrus salad* (GF) (LF)  
8500

Vitello tonnato  
*Milk fed veal with tuna sauce* (GF) (LF)  
6500

\*\*

Spaghetti e pomodoro  
*Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce* (VG) (G) (LF)  
4000

Spaghetti alle vongole, bottarga di tonno e maggiorana  
*Spaghetti with Japanese clams, tuna roe and marjoram* (GF) (LF)  
6500

Ravioli con funghi, pepe nero e olio al prezzemolo  
*Handmade mushroom ravioli with black pepper and parsley oil* (G) (LF) (V)  
6500

Linguine di semola, astice e gamberi  
*Linguine with Ise-ebi lobster and Botan-ebi prawns* (G) (LF)  
11500

Risotto alla Milanese con zafferano di Akaito  
*Akaito saffron risotto* (GF) (D)  
*Carnaroli from Piedmont, Italy*  
6500

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian  
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

Tutti i prezzi sono in JPY e sono comprensivi di tassa di consumo del 10% e servizio del 15%.  
All prices are in JPY and inclusive of 10% consumption fee and 15% service charge.

## À LA CARTE

Cernia con salsa alla mandorla, caviale Kristal e limone  
*Wild caught Japanese longtooth grouper with almond sauce, Kristal caviar and lemon* (GF) (LF) (N)  
13500

Amadai al vapore con guazzetto di frutti di mare e limone  
*Steamed tilefish with seafood broth and lemon* (GF) (LF)  
14500

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Milk fed veal Milanese style* (G) (D)  
12500

Maialino croccante di Chiba con salsa all'arancia  
*Chiba crispy suckling pig with orange caramel sauce* (GF) (LF)  
14500

Tagliata di filetto di manzo Wagyu di Miyazaki al rosmarino  
*Sliced Miyazaki Wagyu beef fillet with rosemary* (GF) (LF)  
15500

\*\*

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno a scelta  
*All main courses come with one choice of side dish*

Patate arrosto  
*Roasted baby potatoes* (GF) (VG)

Funghi trifolati  
*Sautéed mushrooms* (GF) (VG)

Misticanza con vinaigrette alla mandorla  
*Mixed leaves salad with almond vinaigrette* (GF) (VG) (N)

Peperoni marinati e menta  
*Marinated bell peppers and mint* (GF) (VG)

Spinaci aglio, olio e peperoncino  
*Sautéed spinach with garlic, olive oil and chili* (GF) (VG)

Our vegetables are locally sourced.  
Our tuna has the certification of sustainable fishing.

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian  
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

Tutti i prezzi sono in JPY e sono comprensivi di tassa di consumo del 10% e servizio del 15%.  
All prices are in JPY and inclusive of 10% consumption fee and 15% service charge.

Si prega di indicare possibili allergie o possibili intolleranze alimentari  
*Please inform your waiter on food allergies or any special dietary requirements.*

Acqua da fonte locale disponibile su richiesta  
*Water from local source available on request.*

Caffè Vergnano di produzione sostenibile e certificato ISO  
*Vergnano coffee sustainably produced and ISO certified.*

Selezione di Thè in foglie Jing da coltivazione responsabile con certificazione zero emissioni di carbonio.  
*Jing tea selection from responsibly sourced and carbon neutral certified.*



JING™