
BVLGARI
HOTEL TOKYO
BVLGARI
BVLGARI
BVLGARI
BVLGARI
BVLG



Since 1884, the Bvlgari name has stood for excellence and an exclusive sense of Italian style. At Bvlgari Hotel Tokyo, this timeless legacy comes alive against the city's magnificent skyline, illuminating the Festive Season with inspired experiences and exclusive celebrations.

1884年にローマに創業して以来、卓越性とイタリアン・アート・オブ・リビングの象徴として輝き続けてきたブルガリ。ブルガリ ホテル 東京では、そのレガシーが煌めくフェスティブシーズンに唯一無二の光彩を添え、厳選された体験と上質なおもてなしを通じて、祝福に満ちた特別なひとときをお届けします。



FESTIVE SEASON 2026

フェスティブシーズン 2026



THE FESTIVE SUITES EXCLUSIVE OFFER
「FESTIVE SUITES」ステイプラン

Set amidst the sparkling lights, the Festive Suites Exclusive Offer invites guests to explore the splendour of the season through curated offerings in-Suite and across the Hotel.

The Exclusive Offer includes,
- Festive amenity and sparkling wine in-Suite upon arrival
- 'Pizza Bar - Pier Daniele Seu' dining experience for two at The Bvlgari Bar, featuring Bellavista Franciacorta and a pairing cocktail
- A signature festive gift presented during the stay
- A complimentary 30-minute Spa treatment with any 60-minute Spa treatment booking
- Daily breakfast for two at Il Ristorante - Niko Romito or served in-Suite at any time of the day
- Dedicated personal butler service throughout the stay
- Airport transfers for arrival and departure
- Early check-in and late check-out, subject to availability

Available for a minimum two-night stay in the Suites, between December 12th (Sat), 2026 to January 4th (Mon), 2027.

このフェスティブシーズン、煌めくイルミネーションに彩られたブルガリ ホテル 東京で、ホテルのあらゆる魅力をご堪能いただける「Festive Suites」ステイプランをご用意しました。

プランには以下が含まれます：
- ご到着時のフェスティブアメニティとスパークリングワイン
- 「ピッツァ バー ピエール・ダニエーレ・セウ」のダイニング体験（2名様、「ベラヴィスタ」グラススパークリングワインとペアリングカクテル付き）
- ご滞在中にお届けするシグネチャーギフト
- 60分のスパトリートメントをご予約のお客様には、トリートメントを30分間延長
- ご朝食（2名様、イル・リストランテ ニコ・ロミートまたはスイートにてご提供）
- ご滞在中のバトラーサービス
- ご到着・ご出発時の空港送迎
- アーリーチェックインおよびレイトチェックアウト（ご予約状況によりご利用可能）

2026年12月12日（土）から2027年1月4日（月）までの期間、スイートでの2泊以上のご宿泊にご利用いただけます。



IL RISTORANTE - NIKO ROMITO

WHITE TRUFFLE EXPERIENCE
ホワイトトリュフ エクスペリエンス

A tasting of Italian classics elegantly paired with White Truffle
イタリアの象徴的な料理をホワイトトリュフで昇華させた贅沢なテイスティングメニュー

Truffle Menu: ¥60,000
トリュフメニュー

*Subject to supply quality and availability / 仕入れ状況等により展開期間が変更となる場合がございます

NATALE TASTING EXPERIENCE
ナターレテイスティング エクスペリエンス

A 7-course tasting menu inspired by traditional Italian holiday dishes, masterfully crafted by Chef Niko Romito using the finest seasonal ingredients
イタリアのホリデーシーズンの伝統的な料理に、シェフ ニコ・ロミートが季節の食材を巧みに取り入れた全7品のテイスティングメニュー

Natale Menu: ¥52,000
ナターレメニュー

Available for Lunch and Dinner on December 24th and 25th, 2026 / 期間：2026年12月24日、25日
ランチ・ディナー



SUSHI HŌSEKI

FESTIVE OMAKASE EXPERIENCE
フェスティブ おまかせ体験

An Omakase experience curated for the festive season, presenting only the most exquisite ingredients of winter
冬が旬の最上級食材だけを贅沢に使用した、至高のおまかせ体験

Festive Omakase Lunch: ¥45,000
フェスティブ おまかせランチコース

Festive Omakase Dinner: ¥65,000
フェスティブ おまかせディナーコース

Available from December 17th, 2026 to January 3rd, 2027 / 期間：2026年12月17日 ～ 2027年1月3日
*On December 31st, 2026, the Festive Omakase Dinner will be available for ¥85,000 per person, including one glass of Krug Champagne / 2026年12月31日は、フェスティブ おまかせディナーコースを、クリュッグ シャンパン（ワングラス）とともにお一人様¥85,000にてご提供いたします



THE BVLGARI BAR

WHITE TRUFFLE MENU
ホワイトトリュフ メニュー

A seasonal course menu showcasing the finest White Truffle across a selection of contemporary creations
コンテンポラリーなイタリア料理にホワイトトリュフの魅力を重ねた季節限定コース

3 Course Menu: ¥32,000
3コースメニュー

4 Course Menu: ¥48,000
4コースメニュー

*Subject to supply quality and availability / 仕入れ状況等により展開期間が変更となる場合がございます

FESTIVE SET MENU
フェスティブ セットメニュー

A relaxed yet refined dining experience at the rooftop Bvlgari Bar, thoughtfully designed for festive moments with family and friends
ご家族やご友人と集うフェスティブシーズンにふさわしい、ゆったりとしたひとときを彩るブルガリ バーのセットメニュー

3 Course Menu: ¥13,000
3コースメニュー

4 Course Menu: ¥16,000
4コースメニュー

Available from December 20th, 2026 to January 3rd, 2027 / 期間：2026年12月20日 ～ 2027年1月3日



THE BVLGARI LOUNGE

FESTIVE AFTERNOON TEA
フェスティブ アフタヌーンティー

A special Afternoon Tea featuring a spread of sweet and savoury bites, completed with Italian Panettone. The Premium selection includes a glass of Bellavista Alma Rosé Assemblage 3 and a gift of Torrone.

宝石のようなセイボリーとスイーツに、イタリアのクリスマスには欠かせないパネットーネを添えた特別なアフタヌーンティー。プレミアム フェスティブ アフタヌーンティーには、ベラヴィスタ アルマ・ロゼ・アッサンブラージュ 3（ワングラス）とブルガリのトッローネがセットとなります。

Festive Afternoon Tea: ¥15,000
フェスティブ アフタヌーンティー

Premium Festive Afternoon Tea: ¥23,000
プレミアム フェスティブ アフタヌーンティー

Available from November 26th, 2026 to January 3rd, 2027 / 期間：2026年11月26日 ～ 2027年1月3日



NEW YEAR'S EVE

ニューイヤーズイブ



THE BVLGARI BAR

NEW YEAR'S EVE DINING
ニューイヤーズイブ ダイニング

An elegantly balanced four-course menu marking the final evening of the year in effortless conviviality
一年の最後の夜を優雅に演出する、上質な4コースメニュー

New Year's Eve Set Menu: ¥28,000
ニューイヤーズイブ セットメニュー

From 6.00 pm to 9.00 pm on December 31st, 2026 / 2026年12月31日 6:00 pmから9:00 pm

COUNTDOWN CELEBRATION
カウントダウン セレブレーション

A stylish countdown celebration to ring in the New Year, accompanied by free-flow Krug Champagne and sweeping views of Tokyo's skyline
クリュッグ シャンパンのフリーフローと美しく輝く東京の夜景とともに、新年の幕開けを祝うカウントダウン セレブレーション

Countdown Celebration: ¥65,000
カウントダウン セレブレーション

From 11.00 pm on December 31st, 2026 to 1.00 am on January 1st, 2027 / 2026年12月31日 11:00 pmから 2027年1月1日 1:00 am



IL RISTORANTE - NIKO ROMITO

NEW YEAR'S EVE MENU
ニューイヤーズイブ メニュー

An exquisite 7-course menu to celebrate the year's end and the dawn of the new year with inspired creations and the season's finest ingredients, accompanied by a glass of Krug Champagne.
一年の締めくくりと新たな年の訪れを、贅沢な食材と創造性あふれる品々で祝う特別な7コースディナー。クリュッグ シャンパン（ワングラス）とともにご提供いたします。

New Year's Eve Menu : ¥78,000
ニューイヤーズイブ メニュー

Available for Lunch and Dinner on December 31st, 2026 / 2026年12月31日、ランチ・ディナー



SPA & WELLNESS

スパ & ウェルネス



THE BVLGARI SPA

‘DIVINE’ FEMININE NURTURING RITUAL
‘ディバイン’ フェミニン ナーチャリング リチュアル

Amid the celebrations of the Festive Season, The Bvlgari Spa provides a serene retreat dedicated to restoration and self-care. Inspired by feminine wellbeing, the 120-minute ‘DIVINE’ Feminine Nurturing Ritual features Mauli’s Shatavari mask in a deeply replenishing experience that encourages renewal, self-love and inner harmony.

フェスティブシーズンの賑わいの中、ブルガリ スパでは心身を整え、自分自身を慈しむ静謐なひとときをお過ごしいただけます。女性のウェルビーイングにインスパイアされた120分の「‘ディバイン’ フェミニン ナーチャリング リチュアル」は、MAULIのシャタバリ マスクを取り入れたトリートメントを通じて、内なる調和を育みながら、一年の締めくくりにふさわしい深い安らぎへと導きます。

“DIVINE’ Feminine Nurturing Ritual (120min): ¥58,000
‘ディバイン’ フェミニン ナーチャリング リチュアル（120分）



GIFTING

ギフティング





BVLGARI DOLCI

CHOCOLATE GEMS
チョコレート・ジェムズ

Limited-edition Chocolate Gems, expressing the warmth and delight of Christmas through jewel-like chocolates in five distinctive flavours
クリスマスの温もりや喜びを5種のフレーバーに閉じ込めた、ブルガリドルチの限定チョコレート・ジェムズ

5 Pieces: ¥7,000
5個入り

10 Pieces: ¥14,000
10個入り

Available from November 26th, 2026 / 期間：2026年11月26日より販売開始
Available in limited quantities / 数量限定販売・在庫がなくなり次第終了

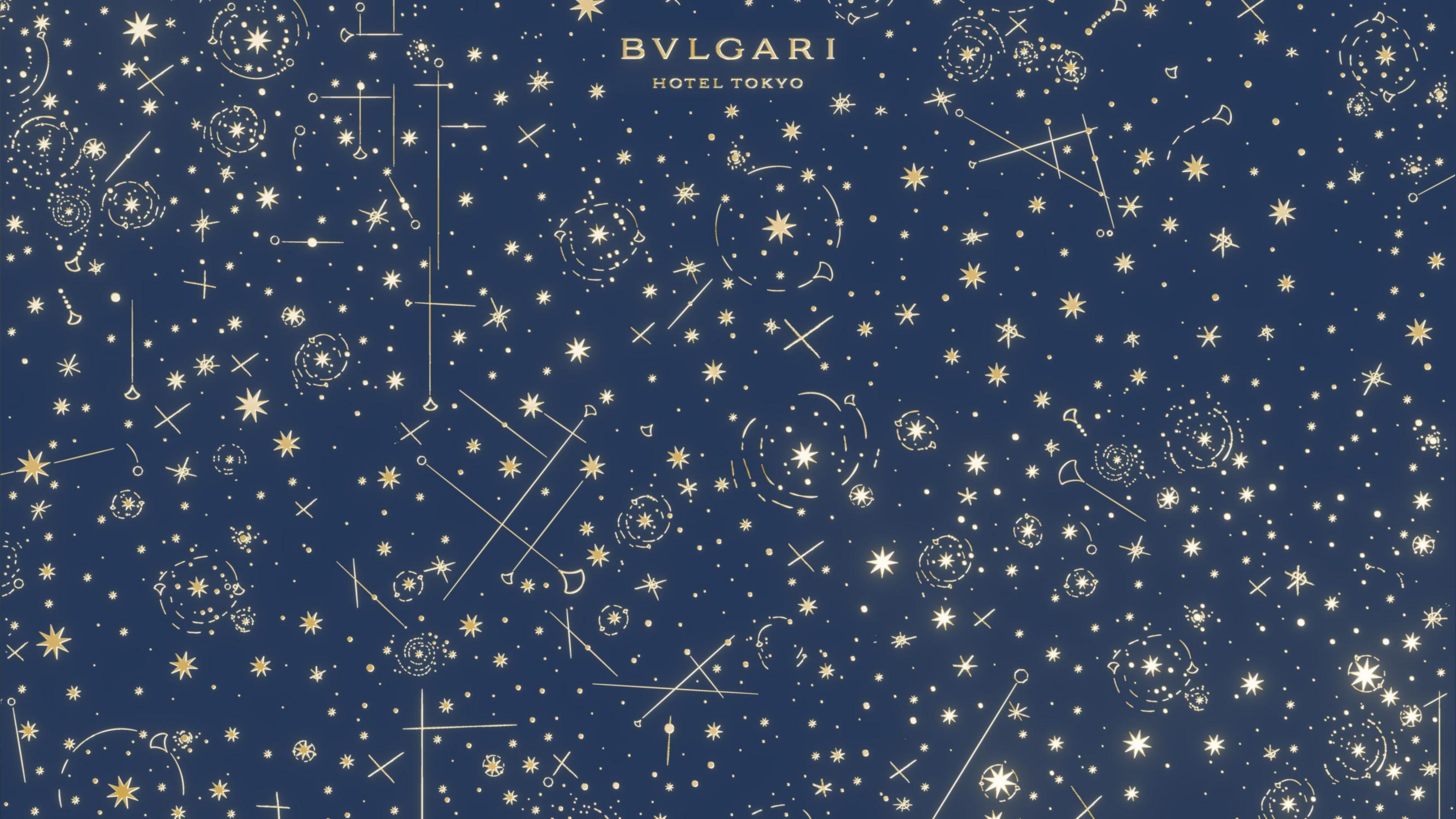
IL PANETTONE
イル・パネットーネ

Il Panettone crafted with Chef Niko Romito's signature recipe, featuring classic orange and raisins
オレンジとレーズンを散りばめ、シェフ ニコ・ロミートのシグネチャーレシピで焼き上げたイル・パネットーネ

Il Panettone (S): ¥8,800
イル・パネットーネ (S)

Il Panettone (L): ¥14,500
イル・パネットーネ (L)

Available from November 26th, 2026 / 期間：2026年11月26日より販売開始
Available in limited quantities / 数量限定販売・在庫がなくなり次第終了


BVLGARI
HOTEL TOKYO