

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

Menù Luca Fantin Corto

Variazione di asparagi bianchi in zuppetta con crema di uovo e Parmigiano Reggiano
ホワイトアスパラガスのスープ 卵黄とパルミジャーノのクリーム
Variation of white asparagus soup with egg yolk and Parmesan cheese

Carpaccio di sawara con cipollotto ed aceto balsamico bianco
サワラのカルパッチョ 葉たまねぎとホワイトバルサミコネガー
Sawara carpaccio with spring onion and white balsamic vinegar

Spaghetti monograno Felicetti con hamaguri e limone
フェリチェッティモノグラノスパゲティ 蛤
Spaghetti monograno Felicetti with hamaguri and lemon

Maiale con patate novelle, bietola e crema di prezzemolo
チンタセネーゼポーク ビエトラ ポテト イタリアンパセリ
Pork with fresh potatoes chard and parsley

Tiramisu
ティラミス
Tiramisu

10,000

Menù Luca Fantin

Consigliato dallo chef
シェフのお任せメニュー
Chef's recommendation menu

16,000

Tutti i prezzi sono in Yen, un'ulteriore 10% 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 10% 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 10%、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

Business menu solo su ordinazione da Lunedì a Venerdì
This menu need order in advance available from Monday to Friday
こちらの平日限定コースは事前にご予約が必要となります。

- Business Lunch -

Variazione di asparagi bianchi in zuppetta con crema di uovo e Parmigiano Reggiano
ホワイトアスパラガスのスープ 卵黄とパルミジャーノのクレーム
Variation of white asparagus soup with egg yolk and Parmesan cheese

Spaghetti monograno Felicetti con hamaguri e limone
フェリチェッティモノグラースパゲティ 蛤
Spaghetti monograno Felicetti with hamaguri and lemon

Maiale con patate novelle, bietola e crema di prezzemolo
チンタセネーゼポーク ビエトラ ポテト イタリアンパセリ
Pork with fresh potatoes chard and parsley

Tiramisu
ティラミス
Tiramisu

8,000

Tutti i prezzi sono in Yen, un'ulteriore 10% 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 10% 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 10%、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 Luca Fantin Corto

Variazione di asparagi bianchi in zuppetta con crema di uovo e Parmigiano Reggiano
ホワイトアスパラガスのスープ 卵黄とパルミジャーノのクリーム
Variation of white asparagus with egg yolk and Parmesan cheese

Il mercato di pesce nel piatto
お皿の中のフィッシュマーケット
Fish market on the plate

Spaghetti monograno Felicetti con pomodoro dolce ricci di mare e limone
フェリチェッティモノグラースパゲティ 雲丹とトマト
Spaghetti monograno Felicetti with sweet tomato, sea urchin and lemon

Pesce al vapore in guazzetto
本日の魚 魚介類のスープ “グアゼット”
Steamed fish with guazzetto sauce

Manzo con fave e purè di funghi e crescione
和牛 そら豆ときのこのピューレ
Beef with fava beans and mushroom purè and garden cress

Consistenze di latte fresco con pinoli ed aroma di arancio
ミルクのコンシステンツェ 松の実とオレンジの香り
Fresh milk essence with pine nuts and orange aroma

18,000

Menù Luca Fantin

Consigliato dallo chef
シェフのお任せメニュー
Chef's recommendation menu

26,000

Tutti i prezzi sono in Yen, un'ulteriore 10% 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 10% 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10%、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