

# BVLGARI

## IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“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

「世界中のブルガリ ホテルズ & リゾーツのために創られたイル・リ스토랑テニコ・ロミートは、私たちの歴史ある食の豊かさと同様性を表現することを念頭に、オーセンティックでコンテンポラリーなイタリア料理を再定義することをコンセプトとしています。

イル・リ스토랑テニコ・ロミートでは、新しいアプローチによって伝統を更新し、新たな形を取り入れながら、その本質をさらに明確にしていけます。すべての料理に対して念入りな研究を繰り返して、創造性と技術を駆使して最も純粋で力強い味を引き出すことを実現しているのです。どの料理においても、素材はその本来の味と食感を高めるように調理され、シンプルで軽やかであることにこだわり仕上げられています。

お客様には、イタリアの素晴らしい定番料理と各地に伝わる郷土料理の数々を通して、まるで旅をしているかのようなひとときをお過ごしいただきたいと願っています。すべての食事は、新しい味に出会い、また慣れ親しんだ味を再発見する機会なのです。」



シェフニコ・ロミート、リ스토랑テレアーレ | ミシュラン三つ星・世界のベストレストラン 50

シェフマウロ・アロイシオ、ブルガリ ホテル 東京 イル・リ스토랑テニコ・ロミート | ミシュラン一つ

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio  
表示価格は日本円で税金10%とサービス料15%が含まれています。

# MENU DEGUSTAZIONE QUATTRO PORTATE

Arrosto freddo di Wagyu di Miyazaki con limone e pepe  
宮崎牛の冷製ローストビーフ レモン ペッパー (GF) (DF)

\*

Sfoglia all'uovo con spinaci, fagiolini e crema di parmigiano  
ほうれん草とインゲン豆のラザーニャパルミジャーノクリーム

\*

Oomonhata al vapore con lattuga, capperi e limone  
大紋羽太のヴァポーレ レタス ケッパー レモン(GF) (DF)

\*

Torta Caprese  
トルタ・カプレーゼ(GF) (N)

16,500

prezzo comprensivo del servizio di caffè o tè  
supplemento per l'acqua minerale

表示価格にはコーヒー、紅茶が含まれています。  
ミネラルウォーターは別途料金を頂戴いたします。

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo  
コースはテーブル単位でのご注文とさせていただきます。

(N) ナッツ (V) ベジタリアン (VG) ビーガン   
(GF) グルテンフリー (DF) デイリーフリー

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio  
表示価格は日本円で税金10%とサービス料15%が含まれています。

# MENU DEGUSTAZIONE ALL'ITALIANA

Antipasto all'Italiana  
イタリアの前菜盛り合わせ

\*

Spaghetti alle vongole, salsa al prezzemolo, bottarga e peperoncino  
スパゲッティヴォンゴレ パセリソース カラスミ 唐辛子(DF)

\*

Sujiara con guazzetto di peperoni, capperi e olive  
筋鯨のグアツェット パプリカ ケッパー オリーブ(GF)

\*

Gelato alla ricotta di Hokkaido, aceto balsamico e amarene  
北海道産リコッタチーズのジェラート バルサミコ アマレーナチェリー(GF)

24,000

prezzo comprensivo del servizio di caffè o tè  
supplemento per l'acqua minerale

表示価格にはコーヒー、紅茶が含まれています。  
ミネラルウォーターは別途料金を頂戴いたします。

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo  
コースはテーブル単位でのご注文とさせていただきます。

(N) ナッツ (V) ベジタリアン (VG) ビーガン   
(GF) グルテンフリー (DF) デイリーフリー

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio  
表示価格は日本円で税金10%とサービス料15%が含まれています。

# MENU DEGUSTAZIONE

Gamberi, pepe rosa, prezzemolo e limone  
牡丹海老 ピンクペッパー パセリ レモン(GF) (DF)

\*

Zucchine a scapece con crema di pinoli e menta **V**  
ズッキーニのスカパーチェ 松の実クリーム ミント (GF) (DF) (N) (VG)

\*

Tortelli di patate con ricci di mare e salsa al prezzemolo  
ポテトのトルテッリ 雲丹 パセリソース

\*

Linguine con salsa di Wagyu, pomodoro, capperi, olive e origano  
和牛ラグーのリングイネ (DF)

\*

Aragosta in umido con spinaci, grano saraceno e peperoncino  
伊勢海老の煮込み ほうれん草とそばの実 唐辛子のアクセント (DF)

\*

Filetto di manzo Wagyu di Miyazaki con uva, capperi e pepe nero  
宮崎県産和牛フィレ 葡萄 ケッパー 黒胡椒(GF) (DF)

\*

Babà al rum con gelato al fior di latte e pesche  
ラム酒のババ フィオール・ディ・ラッテのジェラート 桃

34,000

Con abbinamento vini

ワインペアリング付き

62,000

prezzo comprensivo del servizio di caffè o tè  
supplemento per l'acqua minerale

表示価格にはコーヒー、紅茶が含まれています。

ミネラルウォーターは別途料金を頂戴いたします。

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo  
コースはテーブル単位でのご注文とさせていただきます。

(N) ナッツ (V) ベジタリアン (VG) ビーガン **V**  
(GF) グルテンフリー (DF) デイリーフリー

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio  
表示価格は日本円で税金10%とサービス料15%が含まれています。

I piatti e gli ingredienti, possono variare a seconda della stagionalità.  
当日の市場状況により、食材や提供方法が変更となる場合がございます。

Si prega di indicare possibili allergie o possibili intolleranze alimentari.  
アレルギー食材やお苦手の食材がある場合はお知らせください。

Acqua da fonte locale disponibile su richiesta.  
国産ナチュラルミネラルウォーターはご要望に応じてご提供いたします。

Caffè Vergnano di produzione sostenibile e certificato ISO.  
「Vergnano」社はISO認証されており、環境へ配慮した方法でコーヒーを製造しています。