

BVLGARI

BAR

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio
All prices are in JPY and inclusive of 10% tax and 15% service charge
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

SMALL BITES

Last order 23:00

Friday and Saturday – Last order 24:00

Giardiniera di verdure 1,800

Pickled vegetables

野菜のピクルス (VG) (GF) (LS)

Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse” 3,500

Parmigiano Reggiano “Red Cow”

パルミジャーノ・レッジャーノ “ヴァッケ・ロッセ” (GF) (V)

Pane, burro e acciughe 2,500

Bread, butter and anchovies

アンチョビ バター ブレッド

Blinis con caviale Oscietra (10gr) e panna acida 7,800

Blinis with 10gr Oscietra caviar and sour cream

オシェトラキャビア(10g)とサワークリームのブリニ

Prosciutto 3,800

Cured ham

プロシュート (GF) (DF) (LS)

Mozzarella di bufala campana 3,200

Buffalo mozzarella from Campania region

カンパーニャ州産水牛のモッツアレラチーズ (GF) (V)

(A) Alcohol | (N) Nuts | (DF) Dairy Free | (GF) Gluten Free | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (LS) Locally Sourced

(A) アルコール | (N) ナッツ | (DF) 乳製品フリー | (GF) グルテンフリー | (V) ベジタリアン | (VG) ヴィーガン | (LS) 国産食材使用

Calamaretti fritti <i>Fried baby squid</i> イカのフリット (DF) (LS)	2,900
--	-------

Supplì mozzarella e pomodoro <i>Tomato and mozzarella suppli</i> モッツアレラとトマトのスプリ (V)	3,600
---	-------

A LA CARTE

Last order 21:00

Tagliere di affettati 5,600

Cold cuts cured meat board

コールドカット (GF) (DF) (N)

Tagliere di formaggi 5,800

Italian cheese board

イタリア産チーズプレート (GF) (V)

Carpaccio di ricciola con erba cipollina, olio extra vergine di oliva e limone

Amberjack carpaccio with lemon, extra virgin olive oil and chives 4,500

カンパチのカルパッチョ レモン EVオリーブオイル チャイブ (GF) (DF) (LS)

Arrosto freddo di manzo 4,800

Cold roasted beef with arugula, balsamic and Parmigiano Reggiano

冷製ローストビーフ (GF) (LS)

Toast prosciutto e Fontina con patatine fritte 3,400

Ham and Fontina cheese toast with fried potatoes

ハムとフォンティーナチーズのトースト フライドポテト

Hamburger di Wagyu con patatine fritte 5,800

Wagyu burger with fried potatoes

和牛ビーフバーガー フライドポテト (LS)

Hamburger vegetariano con patatine fritte 4,600

Vegetarian burger with fried potatoes

ベジタリアンバーガー フライドポテト (V)

(A) Alcohol | (N) Nuts | (DF) Dairy Free | (GF) Gluten Free | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (LS) Locally Sourced

(A) アルコール | (N) ナッツ | (DF) 乳製品フリー | (GF) グルテンフリー | (V) ベジタリアン | (VG) ヴィーガン | (LS) 国産食材使用

Club sandwich, pancetta con patatine fritte
Club sandwich with bacon and fried potatoes 5,800
クラブサンドウィッチ フライドポテト (DF)

Zuppa di verdure
Vegetable soup 2,800
ベジタブルスープ (V) (LS)

Spaghetti e pomodoro
Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce 4,000
スパゲッティ ポモドーロ (VG)

Mezze maniche cacio e pepe
Mezze maniche pasta with Pecorino and black pepper sauce 5,400
メッツェマニケ カチョ・エ・ペペ (V)

Tagliatelle al ragù di vitello
Tagliatelle with veal ragù sauce 4,800
タリアテッレ ラグーソース

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style 14,000
仔牛のカツレツ ミラノスタイル

Branzino al vapore con spinaci saltati
Steamed sea bass with sauteed spinach 6,700
スズキの蒸し焼き ほうれん草のソテー (LS) (GF) (DF)

INSALATE

Insalata di pollo e pancetta <i>Chicken and bacon salad</i> チキンとパンチェッタのサラダ	4,500
Insalata di zucca con olive taggiasca, spinacino e Pecorino Romano <i>Pumpkin salad with taggiasca olives, baby spinach and Pecorino Romano</i> 南瓜、タジヤスカオリーブ、ほうれん草とペコリーノロマーノのサラダ (GF) (LS) (V)	3,600
Insalata verde mista <i>Mixed green salad</i> ミックスグリーンサラダ (VG) (LS) (GF)	2,800
Insalata tiepida di polpo con patate e sedano <i>Warm octopus salad with potatoes and celery</i> タコとポテトの温サラダ (LS) (GF) (DF)	6,500
Insalata di tonno con pomodoro e capperi <i>Tuna salad with tomatoes and capers</i> ツナ、トマトとケッパーのサラダ (LS) (GF) (DF)	5,200
Burrata pomodori e basilico <i>Burrata with tomato and basil</i> トマトとバジルのブッラータ (GF) (V)	4,800

(A) Alcohol | (N) Nuts | (DF) Dairy Free | (GF) Gluten Free | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (LS) Locally Sourced

(A) アルコール | (N) ナッツ | (DF) 乳製品フリー | (GF) グルテンフリー | (V) ベジタリアン | (VG) ヴィーガン | (LS) 国産食材使用

CAVIALE

Il caviale Kaviari è apprezzato per la sua purezza ed eleganza, con espressioni distintive di Beluga, Oscietra e Kristal.

Servito con erba cipollina, albume e tuorlo d'uovo cotto, panna acida, sudachi e blinis.

Kaviari caviar is prized for its purity and elegance, with distinct expressions of Beluga, Oscietra, and Kristal.

Served with chives, cooked egg white and egg yolk, sour cream, sudachi, and blinis.

キャヴィアリ社のキャビアは、その純粋な旨みとエレガンスで知られ、ベルーガ、オシエトラ、クリスタル、それぞれに異なる個性をお楽しみいただけます。
チャイブ、卵白、卵黄、サワークリーム、スダチ、ブリニを添えてご提供いたします。

Beluga 50gr	
ベルーガ 50g	130,000
Oscietra 30gr	
オシエトラ 30g	30,000
Kristal 30gr	
クリスタル 30g	28,000



La Bomba è il nuovo street food italiano. Affonda le sue radici nella tradizione popolare ma si trasforma in uno spuntino gastronomico, rimanendo semplice nella sua creazione ma complesso e raffinato nel suo sapore e nella sua preparazione.

The Bomba is the new Italian street food.

It roots in popular tradition but turns into a gastronomic snack, remaining simple in its creation but complex and refined in its flavor and preparation.

ボンバは、イタリアの新しいストリートフードです。

シンプルでありながら、複雑で洗練された味わいと調理法により、大衆の伝統菓子から美食のスナックへと生まれ変わります。

Bomba con vitello, misticanza e salsa tonnata 3,800

Bomba with veal, misticanza salad and tuna sauce

仔牛のトンナートのボンバ

Bomba con mozzarella di bufala, prosciutto e basilico 3,600

Bomba with buffalo mozzarella, prosciutto and basil

buffalaモッツアレラ、ハムとバジルのボンバ

Bomba con mozzarella e pomodoro 3,400

Bomba with mozzarella and tomato

モッツアレラとトマトのボンバ (V)

(A) Alcohol | (N) Nuts | (DF) Dairy Free | (GF) Gluten Free | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (LS) Locally Sourced

(A) アルコール | (N) ナッツ | (DF) 乳製品フリー | (GF) グルテンフリー | (V) ベジタリアン | (VG) ヴィーガン | (LS) 国産食材使用

LA PASTICCERIA – NIKO ROMITO

Last order 23:00

Friday and Saturday – Last order 24:00

Tartelletta di frutta stagionale 4,800

Seasonal fruit tart

季節のフルーツタルト (N) (LS)

Crostatina al limone 4,000

Lemon tart with almond frangipane and meringue

アーモンドフランジパーヌとメレンゲのレモンタルト (N)

Torta al formaggio e lampone 4,800

Baked cheesecake, hazelnut crumble, white chocolate cream and raspberries

ベイクドチーズケーキ ヘーゼルナッツクランブル ホワイトチョコレートクリーム
ラズベリー (N)

Tartelletta cioccolato bianco e caffè 4,500

Tart, coffee ganache, salted caramel sauce, coffee and white chocolate cream

タルト コーヒーガナッシュ 塩キャラメルソース コーヒーと
ホワイトチョコレートのクリーム (N)

(A) Alcohol | (N) Nuts | (DF) Dairy Free | (GF) Gluten Free | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (LS) Locally Sourced

(A) アルコール | (N) ナッツ | (DF) 乳製品フリー | (GF) グルテンフリー | (V) ベジタリアン | (VG) ヴィーガン | (LS) 国産食材使用

DESSERTS

Tagliata di frutta fresca <i>Fresh fruit platter</i> フルーツプレート (GF) (VG) (LS)	3,500
Tiramisù ティラミス	3,200
Bomba con crema calda alla vaniglia <i>Warm Bomba with vanilla cream</i> 温かいボンバ バニラクリーム (N)	2,800
Gelati e sorbetti <i>Sorbets and ice cream</i> シャーベットとアイスクリーム (N)	2,500

BVLGARI IL CIOCCOLATO

10 monoporzioni <i>10 pieces</i> 10 個 (N) (A)	15,400
5 monoporzioni <i>5 pieces</i> 5 個 (N) (A)	7,500
3 monoporzioni <i>3 pieces</i> 3 個 (N) (A)	4,450