BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Per questo progetto, creato con Bvlgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, capace di raccontare la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Il Ristorante - Niko Romito attualizza la tradizione attraverso un profondo lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre al servizio del gusto – della sua espressione più pura e intensa. Una cucina attenta all’equilibrio dei sapori, alla precisione delle consistenze e alla leggerezza.

Voglio che chi siede a questa tavola viva l’essenza della cultura italiana: ritrovare profumi conosciuti, scoprirne di nuovi, emozionarsi.”

ブルガリとともに私が思い描いたのは、イタリアが誇る豊かで多彩な食文化を表現する、本質的でありながら現代的なイタリア料理です。

イル・リストランテ ニコ・ロミートでは、探究を重ねながら、イタリア料理の伝統を現代的に再解釈しています。そこでは、創造性と技術は常に味わいのためにあり、その最も純粋で力強い表現を追求しています。味わいの調和、食感の緻密さ、そして軽やかさが、私たちの料理を形づくっています。

このテーブルを囲むすべてのゲストに、イタリア文化の真髄を感じていただきたい。どこか懐かしい香りを再発見し、未知の香りと出会い、そして心を動かされる――そのような体験をお届けしたいと願っています。

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



MENU TARTUFO

Fonduta di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse
con uovo, castagne e tartufo bianco
パルミジャーノ・レッジャーノ ヴァッケ・ロッセと黒富士たまごのフォンドゥータ
栗　白トリュフ (GF)

Tagliolini con emulsione di burro e tartufo bianco
自家製タリオリーニ　白トリュフ　バターエマルジョン

Cernia con tartufo bianco e salsa di porri
九絵　白トリュフ　ポロネギのソース (GF)

Vitello fondente, nocciola, lenticchie e tartufo bianco
仔牛のフォンデンテ　ヘーゼルナッツ　レンズ豆　白トリュフ (GF) (N)

Cremoso alla mandorla con cachi, pane speziato e tartufo bianco
アーモンドムース　柿　スパイスブレッド　白トリュフ (N)

60,000

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

(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。