

BVLGARI

HOTEL TOKYO

COCKTAILS

POMO-TINI | 3,200

Nikka Vodka, Nikka Gin, Cocchi Americano, tomato water,
Akkeshi Whisky Rikka

ニッカウォッカ、ニッカジン、コッキ・アメリカーノ、トマトウォーター、
厚岸ウイスキー立夏

KINTAIKYO | 3,200

Dassai 23, cucumber cordial, Sherry Fino en Rama, Bacardi

獺祭二割三分、キュウリコーディアル、
シェリー・フィノ・エン・ラマ、バカルディ

ANITA | 3,200

Woodford Reserve, toasted hazelnut, carrot juice,
orange juice, Disaronno

ウッドフォード・リザーブ、ヘーゼルナッツトースト、
キャロットジュース、オレンジジュース、ディサローノ

50 SPECIAL | 3,200

Mezcal del Maguey Vida, Tequila Código, Altos Reposado,
yellow bell pepper, sage, lime

メスカル・デル・マゲイ・ヴィダ、テキーラ・コディゴ、
アルトス・レポサド、黄パプリカ、セージ、ライム

MANGO DANGO | 3,200

Roku Gin, mango milk wash, Rinomato Aperitivo, Suze

六ジン、マンゴーミルクウォッシュ、
リノマート・アペリティーボ、スーズ

BELLAVISTA GARDEN | 3,200

Bellavista wine reduction, clarified strawberry, Pisco, verjus

ベラヴィスタ・フランチャコルタ・リダクション、
クラリファイドストロベリー、ピスコ、ヴェルジュ

FUNKY FUNGHI | 3,200

Michter's Bourbon, porcini mushroom, Mirto, tarragon cordial

ミクターズ・バーボン、ポルチーニ茸、ミルト、タラゴンコーディアル

DIVAS' DREAM | 4,200

Cognac Rémy Martin VSOP, banana Campari,
Vermouth Mancino Rosso

コニャック・レミーマルタンVSOP、バナナ・カンパリ、
マンチーノ・ロツ・ヴェルモット

PIZZA BAR

PIER DANIELE SEU

MARGHERITA DOP | 5,200

Roasted tomato sauce, mozzarella treccia,
parmesan, basil, Seu mixed peppers
ローストトマトソース、モッツアレッタ・トレッチャ、
パルメザン、バジル、Seu ミックスペッパー (V)

SUPER CAPRICCIOSA | 7,500

Black olive cream, fior di latte, roasted ham, roasted artichokes,
mozzarella treccia, soft-boiled egg, semi dried cherry tomatoes,
mushroom cream, olive powder, coral mizuna, basil
ブラックオリーブクリーム、フィオール・ディ・ラッテ、ローストハム、ロースト
アーティチョーク、モッツアレッタ・トレッチャ、半熟卵、セミドライチェリー
トマト、マッシュルームクリーム、オリーブパウダー、コーラルリーフ、バジル

VARIAZIONE DI MELANZANE | 6,500

Eggplant cream, grilled eggplant, almond cream,
toasted almond, mint, basil, beetroot powder
茄子のクリーム、茄子のグリル、アーモンドクリーム、
トーストアーモンド、ミント、バジル、ビーツパウダー (N) (VG)

“Pizza of the Year 2026 – 50 Top Pizza”

INDIAVOLATA | 7,000

Roasted tomato sauce with nduja, spicy salami, stracciatella,
mediterranean green sauce, pepperoncino compote, olive powder, mint
ローストトマトソースとンドウイヤー、スパイシーサラミ、ストラッチャテッラ、
地中海風グリーンソース、ペペロンチーノ・コンポート、オリーブパウダー、ミント

FORMAGGI E LIMONE | 5,600

Parmesan cream, scamorza, buffalo mozzarella, blue cheese, lemon jam,
24-month-aged parmesan cheese, lemon zest, lemon balm
パルメザンクリーム、スカモルツァ、バッファロー・モッツアレッタ、ブルーチーズ、
レモンジャム、24か月熟成パルメザンチーズ、レモンゼスト、レモンバーム (V)

COCKTAIL DI GAMBERI | 7,500

Roasted tomato sauce and shrimp bisque, Amaebi shrimps,
roasted lettuce cream, pink sauce, baby leaves, olive powder, lemon zest
ローストトマトソースと海老のビスク、甘海老、ローストレタスのクリーム、
ピンクソース、ベビーリーフ、オリーブパウダー、レモンゼスト (DF)

Add Oscietra caviar 15g - 13,500

ROAST BEEF | 8,000

Roasted Miyazaki Wagyu beef, potato cream,
parmesan, green peppercorn sauce
ロースト宮崎牛、ポテトクリーム、パルメザン、グリーンペッパーソース

RICOTTA AND PEARS | 4,200

Ricotta cheese, caramelized pears, walnuts, chocolate cream,
chocolate pearls, lemon balm
リコッタチーズ、キャラメリゼした洋梨、くるみ、チョコレートクリーム、
チョコレート、レモンバーム (V) (N)



BY THE GLASS

BELLAVISTA | 4,900
Alma Non Dosato Assemblage 3

BELLAVISTA | 4,900
Alma Rosé Assemblage 2

CERETTO | 3,200
Arneis Blangé 2024

CASTELLO DI VOLPAIA | 4,100
Chianti Classico Riserva 2021

BY THE BOTTLE

BELLAVISTA | 24,800
Alma Non Dosato Assemblage 3

BELLAVISTA | 24,800
Alma Rosé Assemblage 2

BELLAVISTA | 69,800
Vittorio Moretti 2016

CERETTO | 19,500
Arneis Blangé 2024

ST MICHAEL EPPAN | 21,300
Sanct Valentin Pinot Grigio Alto Adige 2023

CERETTO | 28,800
Barolo 2021

CASTELLO DI VOLPAIA | 22,000
Chianti Classico Riserva 2021

The Wine List at Bvlgari Hotel Tokyo presents more than 800 exceptional wines, meticulously curated by our Chef Sommelier. For personalized recommendations, our dedicated Sommelier team remains at your disposal and will be pleased to guide you through the selection.

ブルガリホテル東京のワインリストには、シェフソムリエが厳選した800種類を超える珠玉のワインを取り揃えております。

ご希望に応じて、専属のソムリエチームがお客様お一人おひとりのお好みに合わせたワインをご提案いたします。どうぞお気軽にお声がけください。