

MENU DI CAPODANNO

Aperitivo

Caviale Kristal e champagne
Kristal caviar and champagne
クリスタルキャビアとシャンパーニュ (G) (D)

Crostatina di patate con battuto di gambero Botan-ebi al limone
Potato tart with Botan-ebi tartare and lemon
ポテトのタルト ボタンエビのタルタル レモン (G) (LF)

Arancino di riso con tartufo bianco
Rice suppli with white truffle
アランチーニとホワイトトリュフ (G) (D) (VG)

**

Degustazione

Spigola, panna acida e caviale Kristal
Sea bass with sour cream and Kristal caviar
スズキ サワークリーム クリスタルキャビア (GF) (D)

**

Insalata tiepida d'aragosta, sedano rapa, misticanza e pepe rosa
Warm Ise-ebi lobster salad, celeriac, wild greens, and pink pepper
温かいイセエビサラダ 根セロリ ピンクペッパー (GF) (LF)

**

Ravioli del plin con ragu di mare
Handmade potato ravioli with seafood ragu
ポテトの自家製ラビオリ シーフードラグー (G) (D)

**

Fettucelle, salsa all'anatra, tartufo nero e Parmigiano Reggiano
Hand made fettucelle with duck sauce, black truffle and Parmigiano Reggiano
ハンドメイドフェットウチェツレ 鹿児島県産 薩摩黒鴨のソース パルメザンチーズ ブラックトリュフ (G) (D)

**

Razza arrostita con salsa al limone e timo
Roasted skate wing with lemon sauce and thyme
エイヒレのロースト レモンとタイムのソース (GF) (D)

**

Filetto di manzo Wagyu di Miyazaki con tartufo bianco
Miyazaki Wagyu beef fillet with white truffle
宮崎県産和牛フィレ ホワイトトリュフ (GF) (D)

**

Sgroppino al limone
Lemon sorbet with prosecco
レモンのジェラートとプロセッコ (GF) (D)

**

Castagne, amarene e whisky
Chestnut biscuit, chestnut ice cream, whisky foam
栗のビスコッティ 栗のアイスクリーム ウィスキーのフォーム (G) (D) (N)

50000

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (VG) Vegan | (V) Vegetarian | (GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free
(N) ナッツ (D) 乳製品 (G) グルテン (VG) ビーガン (V) ベジタリアン (GF) グルテンフリー (LF) ラクトスフリー

Tutti i prezzi sono in JPY e sono comprensivi di tassa di consumo del 10% e servizio del 15%.
All prices are in JPY and inclusive of 10% consumption fee 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。

“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 attualizzata 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・リストランテ ニコ・ロミートは、私たちの歴史ある食の豊かさと多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・リストランテ 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きます。すべての料理に対して念入りな研究を繰り返し、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数え切れないほどの名物料理を通して、旅をしているような気分になって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。」

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

Tutti i prezzi sono in JPY e sono comprensivi di tassa di consumo del 10% e servizio del 15%.
All prices are in JPY and inclusive of 10% consumption fee 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。

I piatti del menu e i prezzi sono soggetti a variazioni in base alla stagionalità e alla disponibilità.
Menu items and prices are subject to change according to seasonality and availability.
メニュー内容および料金は季節や仕入れ状況等により変更となる場合がございます。