BVLGARI

OSAKA CAFÉ

Tutti I prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse
金額は10%の消費税を含む日本円の料金です。

Coffee by Caffè Vergnano

1882 年にドミニコ・ヴェルニャーノ氏によって創設されたイタリア初のコーヒーメーカーCAFFÈ VERGNANO。その歴史は 140 年以上に遡り、現在はヴェルニャーノ家の 4 代目によって今尚世界最高峰のコーヒーメーカーとして輝き続けています。
創業当初から変わらない製法、低温長期焙煎によって、華やかでまろやかなコーヒー豆を作り続けています。

Espresso エスプレッソ	1,600
Blended Coffee ブレンドコーヒー	1,600
American Coffee アメリカンコーヒー	1,600
Cappuccino カプチーノ	1,600
Caffè Latte カフェラテ	1,600
Soy Caffè Latte ソイカフェラテ	1,600
Decaffeinated Coffee カフェインレスコーヒー	1,600
Chocolate Drink チョコレートドリンク	1,600

TEA, INFUSIONS AND DECAFFEINATED

Imperial Orange Pekoe インペリアル オレンジ ペコ	1,600
Golden Assam ゴールデン アッサム	1,600
Thunderbolt Darjeeling サンダーボルト ダージリン	1,600
Pear Tree Green ペア ツリー グリーン	1,600
Herbal Spiced Chai ハーバル スパイス チャイ	1,600
Chamomile Flowers カモミール フラワー	1,600
Mountain Berry マウンテン ベリー	1,600
Peppermint Leaves ペパーミント リーブス	1,600
Vanilla Rooibos バニラ ルイボス	1,600
Estate Blend エスターテ ブレンド	1,600
Inverno Blend インヴェルノ ブレンド	1,600

EXCLUSIVE TEA COLLECTION

佐賀県 嬉野町 きたの茶園

佐賀県 嬉野は日本茶栽培発祥地。

北野氏は化学合成肥料・農薬・除草剤を一切使わない有機農業に 30 年以上取り組んでいます。

Organic black tea “Yabukita” 2,000

有機和紅茶 やぶきた

Organic Sencha “Saemidori” 2,000

有機 煎茶 さえみどり かぶせ

JUICE

Apple / Peach / Pear 1,600

リンゴ / モモ / 洋ナシ

SOFT DRINKS

Coca Cola 1,400

コカ・コーラ

Ginger Ale 1,400

ジンジャーエール

NON-ALCOHOL COCKTAILS

Bvlgari Bvlgari 1,800

ブルガリ ブルガリ

ノンアルコールジン/オレンジジュース/レモンジュース/パイナップルジュース/バニラシロップ

Virgin Mojito 1,800

バージン モヒート

ミント/ライム/バニラシロップ/スパークリングウォーター

Tea Cooler 1,800

ティークーラー

中国茶/オレンジジュース/マロンシロップ

BOTTLED WATER

Nordaq Still 880

ノルダックスティル

Nordaq Sparkling 880

ノルダックスパークリング

SIGNATURE COCKTAILS

Bvlgari Bvlgari 2,000

ブルガリ ブルガリ

ジン/アペロール/オレンジジュース/レモンジュース/パイナップルジュース

Aperol Spritz 2,000

アペロール スプリッツ

スパークリングワイン/アペロール/オレンジ/レモン

Espresso Martini 2,000

エスプレッソ マティーニ

ウォッカ/エスプレッソ/アマレット/コアントロー

Tea Cooler 2,000

ティークーラー

ラム酒/中国茶/オレンジジュース/マロンシロップ

BEER

Suntory The Premium Malts 334ml 1,800

サントリー ザ プレミアム モルツ

SPARKLING WINE	*Glass*	*Bottle*
NV Ca'del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige	3,630	17,600
CHAMPAGNE		
NV Ruinart Blanc de Blancs		27,500
WHITE WINE		
BANFI Le Rime Bianco	1,800	8,000
2021 LIS NERIS "Jurosa" Chardonnay		15,000
RED WINE		
BANFI Col di Sasso Rosso	1,800	8,000
2021 KETTMEIR "Vigna Maso Reiner Riserva" Pinot Nero		15,000

SET MENU 3 COURSE

-From 11:00 to 14:00-

Antipasti

Burrata, pomodori e basilico (D)(V)(GF)
ブッラータチーズ　フレッシュバジルとトマト
または

Zuppa di vegetali e legumi (V)(VG)(GF)(DF)(LS)
季節の野菜のスープ

Primo Piatto

Linguine ai frutti di mare con salsa al prezzemolo (G)(D)(LS)
海の幸のリングイネ　パセリのソース

Dolci

Tiramisù (D)(G)
ティラミス
または

Frutta di stagione, gelato alla vaniglia e panna montata (D)(V)(GF)(LS)
季節のフルーツとバニラジェラート

Coffee or Tea

6,500

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free
(S) Sustainable | (LS) Locally Sourced

BOMBA
NIKO ROMITO

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.

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で大衆の伝統料理から美食のスナックへと変身します。

Mozzarella e pomodoro (D)(G)(V)
トマトとモッツァレラチーズのボンバ
2,800

Gambero, lattughino e salsa rosa (A)(D)(G)
海老のカクテルソースとレタスのボンバ
3,500

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free
(S) Sustainable | (LS) Locally Sourced

A LA CARTE

ANTIPASTI

Mazzancolle, ceci, quinoa, pomodori secchi e senape (N)(DF)(GF)(LS)
海老、ひよこ豆、キヌア、ドライトマト、マスタードのサラダ
3,100

Burrata, pomodori e basilico (D)(V)(GF)
ブッラータチーズ　フレッシュバジルとトマト
4,000

Zuppa di vegetali e legumi (V)(VG)(GF)(DF)(LS)
季節の野菜のスープ
3,000

PRIMI PIATTI

Linguine ai frutti di mare con salsa al prezzemolo (G)(D)(LS)
海の幸のリングイネ　パセリのソース
4,400

Rigatoni all'amatriciana (D)(G)
リガトーニ　トマトとグアンチャーレ、ペコリーノチーズのアマトリチャーナソース
3,500

Spaghetti al pomodoro datterino e basilico (G)(V)(VG)(DF)(LS)
フレッシュトマトとバジルのスパゲッティ
3,300

ヴィーガンのお客様に対応

食物アレルゲンまたは食事制限などをお持ちのお客様は、スタッフにお申し付けください。

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free

(S) Sustainable | (LS) Locally Sourced

DOLCI AL PIATTO

Selezione di gelati (D)(V)(GF)
自家製ジェラートのセレクション

2,700 / 3,200

Tiramisù (D)(G)
ティラミス

2,700 / 3,200

Maritozzo ai Lamponi (D)(G)(V)
ラズベリーのマリトッツォ

2,700 / 3,200

Bomba alla crema (D)(G)
カスタードクリームのボンバ

2,700 / 3,200

Bomba con gelato (D)(G)
ボンバと自家製ジェラート

2,700 / 3,200

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free
(S) Sustainable | (LS) Locally Sourced

BVLGARI IL CIOCCOLATO

2 chocolate gems with coffee or tea 4,430
チョコレート 2 種とコーヒー又は紅茶

3 chocolate gems with coffee or tea 5,680
チョコレート 3 種とコーヒー又は紅茶

2 chocolate gems with a glass of sparkling wine 6,400
チョコレート 2 種とグラス スパークリングワイン

3 chocolate gems with a glass of sparkling wine 7,600
チョコレート 3 種とグラス スパークリングワイン

Selezione di cioccolatini Bvlgari (A)(N)(D)(G)(V) 1,600
ブルガリ チョコレートジェムズ

(A) Alcohol | (N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free
(S) Sustainable | (LS) Locally Sourced