

BVLGARI

GINZA BAR

BVLGARI

GINZA BAR



Bvlgari Ginza Bar

BVLGARI

GINZA BAR

概要と立地

銀座は、世界で最も格式ある街のひとつであり、革新性や職人技、文化遺産への敬意を重んじ、伝統とモダニティが交差し続ける特別な場所です。この地においてブルガリは、2007年「ブルガリ 銀座タワー」を開業いたしました。国内外の人々が行き交う銀座二丁目、中央通りの角という一等地に誕生しました。

ブルガリ ギンザ バーでは、イタリアの大胆さと日本の職人技が出会い、最初一杯から最後の乾杯まで、創造的なエネルギーに満ちた体験をお届けします。マロニエ通り側の専用エレベーターをご利用いただくと、天井高9メートルの吹き抜けアトリウムが9階と10階をつなぐ、洗練された世界が広がります。パロヴィエール&トーズによるムラーノガラスのシャンデリアが幻想的な光を灯し、オスヴァルド・ボルサーニが手がけた彫刻的なマールテーブルが、空間に時を超えた格調をもたらします。

ブルガリ ギンザ バーを象徴するシグネチャーカクテルコレクション「Proverbi : プロヴェルビ」(※伊語で『ことわざ』の意)は、機知と知恵、そして生の美学を凝縮したイタリアのことわざに着想を得ています。それぞれの言葉の本質を、味・色・テクスチャーへと昇華させたカクテルの数々に、ブルガリならではの精緻さと芸術性が宿ります。美と物語と豊かな生の芸術を共に大切にする、二つの文化の邂逅をグラスの中に体感いただけます。

さらに上階では、オープンエアの空間「ラ・テラツァ」が銀座のスカイラインを望む舞台として広がり、陽光差す午後から賑やかな夜へと、シームレスに移ろうひとときをお届けします。

ブルガリ ギンザ バーは、イタリアと日本の感性が交わる特別な夜を生み出します。そこに、イタリアの生活美学が最も躍動的なかたちで息づいています。そのひとときが、この特別な街の頂で、煌めきとともに、時を超えた記憶となって結晶化していきます。

BVLGARI

GINZA BAR

ブルガリ ギンザ バー

10階に位置するブルガリ ギンザ バーは、イタリア文化の豊かさを礎に、大胆かつ重層的なカクテル体験を提供します。新メニュー「プロヴェルビ（ことわざ）」は、そのヴィジョンを象徴する存在です。世代を超えてイタリア文化を彩ってきた、機知と知恵と生の美学を凝縮したことわざから着想を得た10種のカクテルと4種のモクテルは、それぞれの言葉の本質を味・色・テクスチャーへと昇華させたもの。ブルガリのクラフツマンシップを定義する、精緻さと豊かな想像力がグラスの中に宿ります。

バーのフルメニューは、5つのカテゴリーで構成されています。シグネチャーメニューであり、バーの創造的なビジョンを最も純粋に体現する「プロヴェルビ」。シグネチャーカクテル「ブルガリ カクテル」や、イタリアの感性で再解釈したネグローニなどブルガリバーにおいて愛されてきたカクテルを集めた「イ・ピュ・アマーティ（クラシックシリーズ）」。日本最高峰の食材を讃え、季節とともに移ろう「シーズナルカクテル」。本格的な定番カクテルを愛するゲストのために完成度高く仕上げた「クラシックス」。そして、お好みにかかわらずすべてのゲストがブルガリ ギンザ バーの体験を存分に愉しめるよう用意されたアルコールを含まない「モクテル」。一杯一杯において、素材の産地、香りの複雑さ、そして色彩の調和に細心の注意が払われています。イタリア産マーブルのテーブルと、日本の自然が生み出した、滑らかで洗練された木のチェアが配置されたこの空間は、素材とフォルム、伝統と革新が優雅に交差する、イタリアと日本の美しき対話の場です。

創造的なエネルギーが満ちるこの場所は、訪れるすべてのゲストを大胆で豊かな雰囲気で見守ります。

BVLGARI

GINZA BAR

プロヴェルビメニュー(プロヴァーブスメニュー)

新カクテルメニュー「プロヴェルビ」は、「真のイタリアらしさとは何か」という深い探求から生まれました。数世紀にわたる文化・哲学・生きた経験の本質を、カクテルという言葉へと昇華させたコレクションです。イタリアのことわざは、単なる格言ではありません。それは世代を超えて積み重ねられた知恵であり、日常のリズムの中に刻み込まれ、書物ではなく、家庭の台所や広場で、美はディテールに宿ると知る人々の静かな会話の中で受け継がれてきたものです。ブルガリ ギンザ バーでは、一つひとつのことわざがカクテルの魂となり、ブルガリの名を冠するすべての創造物に共通する職人への献身とともに、香り・色・味へと翻訳されています。

このコレクションを手がけるのは、バーマネージャーのシモーネ・チャンブローネ。ローマ生まれの彼は、世界屈指の名店でそのクラフトを磨き、現在は東京を拠点に、ブルガリ ギンザ バーで提供する一杯一杯に、イタリアの感性と深い経験を注ぎ込んでいます。

コレクションの各カクテルは、一つのことわざを軸に構想され、素材の産地、香りの複雑さ、色とテクスチャーの調和に細心の注意が払われています。「ア・ブオンインテンディトール・ポケ・パローレ（一を聞いて十を知る）」に着想を得た「リンテンディトール」は、大胆で独創的、そして一切の迷いが無い一杯。デル・マゲイ・ヴィダ・メスカルと乳酸発酵トマトを組み合わせ、好奇心旺盛な味覚に応えます。「カルベ・ディエム（今を生きよ）」を精神に宿す「カルベ・ディエム」は、バカルディラムと「奏」白桃の華やかな甘みを織り交ぜ、移ろいゆく完璧な瞬間の本質をグラスの中に閉じ込めます。「ルニオーネ・ファ・ラ・フォルツァ（団結は力なり）」に着想を得た「ラ・フォルツァ」は、京都の季の美ドライジンと明石鯛 柚子酒の出会いに声を見出す一杯。イタリアと日本の感性による優雅な対話は、銀座の中心で自然な調和をなしています。アルコールをお控えの方には、同じ深い意図をもって丁寧に作られた4種のモクテルをご用意しており、すべてのゲストがことわざの世界へと誘われます。

プロヴェルビ・ダル・モンド（世界のことわざ）

ブルガリ ギンザ バーでは、「プロヴェルビ・ダル・モンド（世界のことわざ）」と題した親密なミクソロジーナイトが2026年5月9日（土）の初回を皮切りに始動します。バーマネージャーのシモーネ・チャンブローネと招待ゲストバーテンダーが真の四つ手創作でコラボレーションし、世界各地のことわざに着想を得たオリジナルカクテルシリーズを生み出す特別な夜です。異なる二つの視点が一つの創造的なヴィジョンへと融合し、普遍的な知恵を革新的なミクソロジー表現へと昇華させる、クラフツマンシップと想像力の対話。二つの声が紡ぐ、唯一無二の夜をお見逃しなく。

BVLGARI

GINZA BAR

イ・ピュ・アマーティ - クラシックカクテルコレクション

メニューをさらに彩るのが「イ・ピュ・アマーティ」。シモーネ自身によるネグロニの解釈をはじめ、完璧に仕上げられた一杯がもたらす変わらぬ喜びを体現する、厳選された時代を超えた定番カクテルのコレクションです。すべてのグラスの中で、イタリアの知と美が静かに灯り、他にはないイタリア文化との邂逅を照らし出します。

シーズナルカクテル

日本の季節のリズムとともに移ろう「シーズナル カクテル」は、旬を迎えた国産素材の豊かさを讃えるメニューです。柚子の爽やかな柑橘から小豆の深みある土の香りまで、一杯一杯が日本の素材とバーのイタリアの魂との鮮やかな対話を生み出します。毎月替わる「カクテル・オブ・ザ・マンズ」により、訪れるたびに新たな発見をお届けします。

料理は、ミシュラン三つ星シェフ、ニコ・ロミートが監修します。イタリア料理の本質を追求する彼の哲学は、一口一口に同じ洗練の精神をもたらします。

ラ・テラツァ



すべての上に広がるのが、11階のルーフトップテラス「ラ・テラツァ」。銀座を一望するパノラマが、ゲストを迎えます。太陽がゆっくりと傾くにつれ、空は温かな金色から深みのある琥珀色へと移ろい、やがて眼下の街が一つひとつ灯りをともしながら夜へと目覚めていく——そのひとときを、ブルガリ ギンザバーのシグネチャーカクテルとバイツとともに味わいます。移ろいゆく陽の光と風が、一日を通じてすべての瞬間を豊かに彩ります。

BVLGARI

GINZA BAR

概要

アドレス & 電話番号

ブルガリ ギンザ バー
〒104-0061 東京都中央区銀座2-7-12
Tel: +81 3-6362-0510
日曜～水曜:17:00～23:00
木曜～土曜: 17:00～01:00

お問い合わせ
日曜～水曜: 11:00-22:30
木曜～土曜: 11:00-00:30

インフォメーション

tokyo@bulgarihotels.com /
https://www.bulgarihotels.com/ja_JP/bulgari-tokyo-ginza-bar-cafe/Ginza-Bar

ジェネラル・マネージャー

Sonam Arendse (ソナム・アーレンツェ)

バー・マネージャー

Simone Ciambone (シモーネ・チャンブローネ)

建築デザイン

ACPV ARCHITECTS
(アントニオ・チッテリオ・パトリシア・ヴィエル)

ダイニング

Bulgari Ginza Bar (ブルガリ ギンザ バー) 54席 (うちカウンター席10席)
La Terraza (ラ・テラツァ)

BVLGARI

GINZA BAR