

# STARTERS



- 兵庫県室津産 牡蠣の香草バター焼き (1 PIECE) 380  
Grilled Oyster With Butter & Herb Breadcrumbs
- シチリア産生オリーブ 380  
Sicilian Olive
- 北海タコのセビーチェ 680  
Octopus Ceviche
- もちもちじゃがいものニョッキ 580  
Gnocchi
- ブラータチーズのカプレーゼ 1,200  
Caprese

- キャベツのアンチョビガーリックソテー 480  
Sautéed Cabbage with Anchovy Garlic
- 小ヤリイカのリング揚げ 680  
Deep Fried Calamari
- アンチョビフライドポテト 580  
Anchovy French Fries
- 海老とマッシュルームのアヒージョ (バゲット付き) 880  
Shrimp & Mushroom Ajillo with Baguette
- マッシュポテトとミートソースのグラタン 680  
Gratin with Mashed Potatoes & Meat Sauce

# SALAD



- シーザースラダ 900  
Caesar Salad  
【おすすめTopping: ベーコン】 (Half) 550

- ほうれん草とベーコンのサラダ 780  
Fresh Spinach & Bacon Salad  
【おすすめTopping: 温泉卵】 (Half) 480

# PASTA

## 浅草開化楼開発! 低加水パスタフレスカ使用

もちもちした食感と歯切れの良い、粉の香りと旨味を感じられる生パスタを超えるパスタ

大盛り +¥300  
Large Portion



- 今月のおすすめパスタ ASK  
Monthly Pasta



- ペペロンチーノ 580  
Peperoncino  
【おすすめTopping: 小ヤリイカ】



- 元祖辛子明太子 980  
Mentaiko  
【おすすめTopping: 青じそ】



- 蒸し鶏と青ネギの和風ソース 980  
Steamed Chicken  
【おすすめTopping: 大根おろし】



- 完熟トマトとモッツァレラ 1,280  
Tomato & Mozzarella



- ボロネーズ 1,380  
Bolognese  
【おすすめTopping: 八丁味噌】



- アラビアータ 880  
Arrabbiata  
【おすすめTopping: 茄子】



- 小海老と青じそ 980  
Shrimp & Aojiso  
【おすすめTopping: 大根おろし】



- カルボナーラ 1,080  
Carbonara  
【おすすめTopping: 辛子明太子】



- アスパラガスと小柱のジェノバソース 1,380  
Genovese  
【おすすめTopping: しらす】



- ポルチーニ茸のクリームソース 1,480  
Porcini Mushroom Cream Sauce



- サーモンとほうれん草のクリームソース 1,480  
Salmon & Spinach with Cream Sauce

# TOPPINGS AVAILABLE FOR ALL ITEMS

¥ 150	温泉卵 Poached Egg	青じそ Aojiso	納豆 Natto	八丁味噌 Hatcho Miso	大根おろし Grated Daikon Radish
¥ 250	ほうれん草 Spinach	茄子 Eggplant	小ヤリイカ Calamari	辛子明太子 Spicy Cod Roe	
¥ 350	ベーコン Bacon	しらす Whitebait			

# DESSERT



- ティラミス 580  
Tiramisu
- キャラメルチーズケーキ 480  
Caramel Cheesecake
- ジェラート (1 Flavor) 250  
Gelato (2 Flavors) 500  
(3 Flavors) 700

・ノッチョーラ Noccida ・あまおう Amaou ・有機レモンしょうが Organic Lemon & Ginger ・バニラ Vanilla

価格は全て税別です All prices are before tax

季節によって食材が異なる場合がございます Menu is subject to change due to availability