

APPETIZER

前菜

COLD

- | | |
|---|------|
| SEASONAL PICKLES
旬野菜のピクルス | ¥380 |
| MARINATED OCTOPUS
北海だこのマリネ | ¥680 |
| SHRIMP & AVOCADO TARTARE
海老とアボカドのタルタル | ¥880 |
| SICILIAN OLIVES
シチリア産生オリーブ | ¥380 |
| CHEESE
チーズ各種
※盛り合わせもご用意しております。スタッフにお尋ね下さい | ¥480 |

HOT

- | | |
|---|--|
| GRILLED OYSTER
WITH BUTTER & HERB BREADCRUMBS
兵庫県室津産 牡蠣の香草バター焼き | (1 piece) ¥380 |
| SAUTEED CABBAGE WITH ANCHOVY GARLIC
キャベツのアンチョビガーリックソテー | ¥480 |
| MATSUZAKA PORK MEATBALLS
松阪ポークのボルベッティニーニ
ミートボールのトマト煮 | ¥580 |
| ANCHOVY FRENCH FRIES
アンチョビフライドポテト | ¥580 |
| GNOCCCHI
もちもちジャガイモのニョッキ | ¥580 |
| SAUSAGE WITH BLACK PEPPER
黒胡椒風味の極太ソーセージ | (1 piece) ¥680 |
| GRATIN WITH MASHED POTATOES & MEAT SAUCE
マッシュポテトとミートソースのグラタン | ¥680 |
| DEEP FRIED CALAMARI
小ヤリイカのリング揚げ | ¥680 |
| SHRIMP & MUSHROOM AJILLO
海老とマッシュルームのアヒージョ | ¥780 |
| BUFFALO CHICKEN WINGS
バッファローチキンウィング | (10 pieces) ¥780
(20 pieces) ¥1,550
(30 pieces) ¥2,250 |

SALAD

サラダ

- | | |
|---|------|
| KALE & QUINOA VEGAN CHOPPED SALAD
ケールとキヌアのヴィーガンチョップサラダ
【おすすめトッピング：グリルチキン+¥350 / グリルベーコン+¥350】 | ¥980 |
| FRESH SPINACH & BACON SALAD
ほうれん草とベーコンのサラダ
【おすすめトッピング：温泉卵】 | ¥780 |
| CAESAR SALAD
シーザースサラダ | ¥900 |

BREAD

BARTIZAN BREAD FACTORY



自社ファクトリーで焼いたこだわりのパンをお店に配送しています。

SOURDOUGH BREAD

自家製天然酵母種サワードウブレッド



(2 pieces) ¥200

(4 pieces) ¥380

- | | |
|---------------------------|------|
| BAGUETTE
バゲット | ¥250 |
| GARLIC TOAST
ガーリックトースト | ¥350 |
| BUTTER
バター | ¥50 |

RECOMMENDATION

おすすめ



CHARCUTERIE ¥1,690

厳選 肉の盛り合わせ ~シャルキュトリー~
オーダーが入ってから、選りすぐりの肉をスライスいたします
切り立ての香りを是非味わってください



CAPRESE ¥1,200

ブラータチーズのカプレーゼ
『Burrata Cheese』
「最もフレッシュなチーズ」と絶賛されるブラータ
クリーミーで濃厚な新感覚のとろける食感をお楽しみください

PIZZA

ピッツァ

LA BOHEME MIX ラ・ボエム ミックス	¥1,380
GORGONZOLA Served with Honey ゴルゴンゾーラ蜂蜜添え	¥1,380
MARGHERITA マルゲリータ	¥1,480
PROSCIUTTO & RUCOLA 生ハムとルッコラ	¥1,480

MEAT

肉

ROASTED DAISEN CHICKEN 大山鶏トマホークのローストチキン	(1/2羽) ¥1,580
U.S. PRIME BEEF STEAK USプライムビーフ ステーキ	(S 150g) ¥1,680 (L 300g) ¥2,980



PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット

PASTA CHANGE パスタチェンジ +¥180



GLUTEN-FREE BUCKWHEAT PASTA
グルテンフリーそばパスタ

Glutenの摂取を控えることで、腸内環境を整える効果があるとされています
Glutenアレルギーの方はもちろん、健康・美容を意識する方に人気です
※アレルギーをお持ちの方は、従業員までお知らせください



PASTA FRESCA BY "ASAKUSA KAIKARO"

浅草開化楼

開発! 低加水パスタフレスカ

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

TODAY'S PASTA 本日のパスタ	¥ASK	PEPERONCINO ペペロンチーノ 【おすすめトッピング: 小ヤリイカ】	¥580
ARRABBIATA アラビアータ 【おすすめトッピング: 茄子】	¥880	MENTAIKO 元祖辛子明太子 【おすすめトッピング: 小ヤリイカ / 青じそ】	¥980
STEAMED CHICKEN & GREEN ONION 蒸し鶏と青ネギの和風ソース 【おすすめトッピング: 大根おろし】	¥980	CARBONARA カルボナーラ 【おすすめトッピング: 辛子明太子】	¥1,080
TOMATO & MOZZARELLA 完熟トマトとモッツァレラ	¥1,180	BOLOGNESE ボロネース 【おすすめトッピング: 温泉卵】	¥1,380
PARMIGIANO CHEESE RISOTTO 熟成パルミジャーノチーズリゾット ※米国産カルロース米を使用	¥980	SALMON & SPINACH WITH CREAM SAUCE サーモンとほうれん草のクリームソース	¥1,480
PORCINI RISOTTO ボルチーニ茸のリゾット 【おすすめトッピング: ベーコン】 ※米国産カルロース米を使用	¥1,280	LANGOUSTINE & MASCARPONE WITH TOMATO SAUCE 手長海老とマスカルポーネのトマトソース	¥1,680

Extra Large Portion +¥300 パスタ、リゾット大盛り +¥300
※そばパスタも可能

DESSERT

デザート

TIRAMISU ティラミス	¥580	GELATO ジェラート (1 flavor) ¥250 (2 flavors) ¥500 (3 flavors) ¥700
CARAMEL CHEESECAKE キャラメルチーズケーキ	¥480	NOCCIOLA ノッチョーラ VANILLA バニラ
		AMAOU あまおう ORGANIC LEMON & GINGER 有機レモンしょうが

Toppings Available for All Items

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

※その他お好みに合わせて対応させて頂きます。スタッフにお申し付け下さい

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

Minimum Charge 800yen
18:00以降お一人様最低800円(税別)のご飲食代を頂戴します

All prices are before tax
価格は全て税別です