

APPETIZER

前菜

COLD

SEASONAL PICKLES 旬野菜のピクルス	¥ 380
PROSCIUTTO プロシュート	¥ 780
SEAFOOD CARPACCIO 鮮魚のカルパッチョ	¥ 980
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
ANCHOVY FRENCH FRIES アンチョビフライドポテト	¥ 580
GNOCCHI 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
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イング	(10 pieces) ¥ 780 (20 pieces) ¥ 1,550 (30 pieces) ¥ 2,250

SALAD

サラダ

FRESH SPINACH & BACON SALAD WITH POACHED EGG ほうれん草とベーコンのサラダ 温泉卵添え	¥ 880
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

WHITEBAIT & SEAWEED WITH CREAM SAUCE 釜揚げしらすと岩海苔のクリームソース	¥ 1,280
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

※ハーフ&ハーフも承ります

MEAT

肉

ITALIAN VEAL CUTLET イタリア産仔牛のカツレツ ミラネーゼ	¥ 1,780
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
最高峰のアメリカンビーフ	



PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット

PASTA GRADE UP パスタグレードアップ +¥180



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



GLUTEN-FREE BUCKWHEAT PASTA

グルテンフリーそばパスタ

Glutenの摂取を抑えることで、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

Voioello

1879年にナポリで誕生した
『ヴォイエロ』

当時、王室ご用達であるだけでなく貴族達にも愛されなかな手に入らなかったことから「幻のパスタ」と呼ばれるようになりました。ブロンズダイス（銅製ダイス）で昔ながらの長時間低温乾燥製法で作られているパスタは表面がザラザラしており、麺にソースが絡みやすく、もちもちとした食感で風味豊かなのが特徴。

TODAY'S PASTA 本日のパスタ	¥ ASK	PEPERONCINO WITH WHITEBAIT 釜揚げしらすのペペロンチーノ 【おすすめトッピング：小ヤリイカ】	¥ 830
ARRABBIATA アラビアータ 【おすすめトッピング：茄子】	¥ 780	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】	¥ 880
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】	¥ 980
TOMATO & MOZZARELLA 完熟トマトとモッツアレラ	¥ 1,180	BOLOGNESE ボロネーズ 【おすすめトッピング：温泉卵】	¥ 1,280
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	¥ 1,380
PORCINI RISOTTO ポ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	GENOVESE アスパラガスと小柱のジェノバソース 【おすすめトッピング：ベーコン】	¥ 1,380
		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
※開化楼パスタ、そばパスタも可能

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いただきます。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