

APPETIZER

前 菜

COLD

BAGNA CAUDA WITH FARM VEGETABLES 農園野菜のバーニャカウダ	¥ 950
SEASONAL PICKLES 旬野菜のピクルス	¥ 390
MARINATED OCTOPUS 北海だこのマリネ	¥ 690
SHRIMP & AVOCADO TARTARE 海老とアボカドのタルタル	¥ 980
SICILIAN OLIVES シチリア産生オリーブ	¥ 390
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	¥ 500

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) ¥ 450
SAUTEED CABBAGE WITH ANCHOVY GARLIC キャベツのアンチョビガーリックソテー	¥ 500
MATSUZAKA PORK MEATBALLS 松阪ポークのボルベッティーニ 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
GNOCCHI もちもちジャガイモのニョッキ	¥ 650
SAUSAGE WITH BLACK PEPPER 黒胡椒風味の極太ソーセージ	(1 piece) ¥ 690
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	¥ 750
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	¥ 850
BUFFALO CHICKEN WINGS パッファローチキンウイング	(10 pieces) ¥ 850 (20 pieces) ¥ 1,620 (30 pieces) ¥ 2,320

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+¥380 / グリルベーコン+¥380】	¥ 1,150
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】	¥ 850
CAESAR SALAD シーザースサラダ	¥ 980

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) ¥ 250

(4 pieces) ¥ 420

BAGUETTE バゲット	¥ 280
GARLIC TOAST ガーリックトースト	¥ 380
BUTTER バター	¥ 100

RECOMMENDATION

おすすめ



CHARCUTERIE ¥ 1,890
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 ¥ 1,350
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	¥1,550
GORGONZOLA Served with Honey ゴルゴンゾーラ蜂蜜添え	¥1,550
MARGHERITA マルゲリータ 水牛モッツァレラ使用	¥1,650
PROSCIUTTO & RUCOLA 生ハムとルッコラ	¥1,650

MEAT

肉

ROASTED DAISEN CHICKEN 大山鶏トマホークのローストチキン	(1/2羽) ¥1,780
U.S. PRIME BEEF STEAK USプライムビーフ ステーキ	(S 150g) ¥1,880 (L 300g) ¥3,280
最高峰のアメリカンビーフ	



PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット

PASTA CHANGE パスタチェンジ +¥200



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
ARRABBIATA アラビアータ 【おすすめトッピング: 茄子】	¥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】	¥1,080
TOMATO & MOZZARELLA 完熟トマトとモッツァレラ	¥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	¥1,080
PORCINI RISOTTO ボルチーニ茸のリゾット 【おすすめトッピング: ペーコン】 ※米国産カルロース米を使用	¥1,480

PEPERONCINO ペペロンチーノ 【おすすめトッピング: 小ヤリイカ】	¥580
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
CARBONARA カルボナーラ 【おすすめトッピング: 辛子明太子】	¥1,180
BOLOGNESE ボロネース 【おすすめトッピング: 温泉卵】	¥1,520
SALMON & SPINACH WITH CREAM SAUCE サーモンとほうれん草のクリームソース	¥1,580
LANGOUSTINE & MASCARPONE WITH TOMATO SAUCE 手長海老とマスカルポーネのトマトソース	¥1,850

Extra Large Portion +¥330 パスタ、リゾット大盛り +¥330
※そばパスタも可能

DESSERT

デザート

TIRAMISU ティラミス	¥650
CARAMEL CHEESECAKE キャラメルチーズケーキ	¥550

GELATO ジェラート		(1 flavor) ￥280 (2 flavors) ￥550 (3 flavors) ￥800
NOCCIOLA ノッチョーラ	AMAOU あまおう	ORGANIC LEMON & GINGER 有機レモンしょうが
VANILLA バニラ		

Toppings Available for All Items

¥180 Poached Egg 温泉卵	Aojiso 青じそ	Natto 納豆	Grated Daikon Radish 大根おろし
¥280 Spinach ほうれん草	Eggplant 茄子	Calamari 小ヤリイカ	Spicy Cod Roe 辛子明太子
¥380 Bacon ペーコン	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 880yen
18:00以降お一人様最低 880円(税込)のご飲食代を頂戴します

Price is tax-inclusive
価格は全て税込です