

STARTERS



兵庫県室津産 牡蠣の香草バター焼き Grilled Oyster With Butter & Herb Breadcrumbs	(1 PIECE) 450
シチリア産生オリーブ Sicilian Olive	390
もちもちじゃがいものニョッキ Gnocchi	650
ミートボールのチーズトマト煮込み 愛知県産愛とん使用 Meatballs with Stewed Tomatoes Topped with Cheese	580
北海だこのマリネ Marinated Octopus	690
ブラータチーズのカプレーゼ Caprese	1,350

キャベツのアンチョビガーリックソテー Sauteed Cabbage with Anchovy Garlic	500
小ヤリイカのリング揚げ Deep Fried Calamari	680
アンチョビフライドポテト Anchovy French Fries	580
海老とマッシュルームのアヒージョ (バゲット付き) Shrimp & Mushroom Ajillo with Baguette	850
マッシュポテトとミートソースのグラタン Gratin with Mashed Potatoes & Meat Sauce	750

SALAD



シーザースサラダ Caesar Salad	980
【おすすめTopping：ベーコン】	(Half) 580

ほうれん草とベーコンのサラダ Fresh Spinach & Bacon Salad	850
【おすすめTopping：温泉卵】	(Half) 450

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旨味を感じられる生パスタを超えるパスタ

大盛り +¥330
Large Portion



ペペロンチーノ Peperoncino	580
【おすすめトッピング：小ヤリイカ】	



元祖辛子明太子 Mentaiko	980
【おすすめトッピング：青じそ】	



蒸し鶏と青ネギの和風ソース Steamed Chicken	1,080
【おすすめトッピング：大根おろし】	



カルボナーラ Carbonara	1,180
【おすすめトッピング：ほうれん草】	



アスパラガスと小柱の ジェノバソース Genovese	1,580
【おすすめトッピング：しらす】	



ボロネーズ Bolognese	1,480
【おすすめトッピング：八丁味噌】	



アラビアータ Arrabbiata	880
【おすすめトッピング：茄子】	



小海老と青じそ Shrimp & Aqiso	1,050
【おすすめトッピング：大根おろし】	



レンコンと大豆ミートの ヴィーガンボロネーズ Vegan Bolognese with Lotus Root & Soy Meat	1,150
---	-------



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



ポルチーニ茸の クリームソース Porcini Mushroom Cream Sauce	1,580
--	-------



渡り蟹のトマトクリームソース Blue Crab & Tomato Cream	1,780
--	-------

TOPPINGS

AVAILABLE FOR ALL ITEMS

¥ 180	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
¥ 280	ほうれん草 Spinach	茄子 Eggplant	小ヤリイカ Calamari	辛子明太子 Spicy Cod Roe	
¥ 380	ベーコン Bacon	しらす Whitebait			

DESSERT



季節のケーキ ~ズコット~ Seasonal Cake -Zuccotto-	800		
ティラミス Tiramisu	650		
キャラメルチーズケーキ Caramel Cheesecake	550		
ジェラート Gelato	(1 Flavor) 280 (2 Flavors) 550 (3 Flavors) 800		
・ピスタチオ Pistachio	・あまおう Amaou	・パッションフルーツ Passion Fruit	・バニラ Vanilla

価格は全て税込です Price is tax-inclusive

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

DINNER SET

¥1,700

LA BOHÈME
PASTA FRESCA

アペタイザー
Appetizer

or

デザート
Dessert

+

パスタ
Pasta

+

ドリンク
Drink

下記よりお選び下さい Choose One

APPETIZER

シーザースラダ
Caesar Salad

小ヤリイカのリング揚げ
Deep Fried Calamari

ほうれん草とベーコンのサラダ
Fresh Spinach & Bacon Salad

北海だこのマリネ
Marinated Octopus

or

DESSERT

ティラミス
Tiramisu

ジェラート 2種類選べます
Gelato Scoop

Pistachio, Amaou, Passion Fruit, Vanilla
ビスタチオ・あまおう・パッションフルーツ・バニラ

キャラメルチーズケーキ
Caramel Cheesecake

PASTA

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



元祖辛子明太子
Mentaiko



蒸し鶏と青ネギの
和風ソース
Steamed Chicken



アラビアータ
Arrabbiata



カルボナーラ
Carbonara



小海老と青じそ
Shrimp & Aojiso



レンコンと大豆ミートの
ヴィーガンボロネーズ
Vegan Bolognese with
Lotus Root & Soy Meat

+ ¥300



完熟トマトとモッツアレラ
Tomato & Mozzarella



アスパラガスと小柱の
ジェノバソース
Genovese



ボロネーズ
Bolognese



ポルチーニ茸のクリーム
ソース
Porcini Mushroom
Cream Sauce



渡り蟹のトマトクリーム
ソース
Blue Crab & Tomato Cream

+ ¥480

DRINK

ALCOHOL

生ビール
Draft Beer

ハウスワイン (赤／白)
House Wine (Red/White)

SOFT DRINK

コーヒー (ホット／アイス)
Coffee (Hot/Ice)

ホットカフェラテ
Hot Caffè Latte

自家製フレーバーレモネード
Homemade Lemonade

アールグレイ (ホット)
Earl Grey (Hot)

オレンジジュース
Orange Juice

自家製ジンジャーエール
Homemade Ginger Ale

アイ스티ー
Iced Tea

マンゴージュース
Mango Juice

ジンジャーエール
Ginger Ale

エスプレッソ
Espresso

コーラ
Cola

アイスカフェラテ
Iced Caffè Latte

ボラボラ
Bora Bora

価格は税込です Price is tax-inclusive