

APPETIZER

前菜

COLD

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

HOT

- GRILLED OYSTER WITH BUTTER & HERB BREADCRUMBS ¥450 (1 piece)
兵庫泉室津産 牡蠣の香草バター焼き
- SAUTEED CABBAGE WITH ANCHOVY GARLIC ¥500
キャベツのアンチョビガーリックソテー
- MATSUZAKA PORK MEATBALLS ¥580
松阪ポークのホルベッティニーニ
ミートボールのトマト煮
- ANCHOVY FRENCH FRIES ¥580
アンチョビフライドポテト
- GNOCCHI ¥650
もちもちジャガイモのニョッキ
- SAUSAGE WITH BLACK PEPPER ¥690 (1 piece)
黒胡椒風味の極太ソーセージ
- GRATIN WITH MASHED POTATOES & MEAT SAUCE ¥750
マッシュポテトとミートソースのグラタン
- DEEP FRIED CALAMARI ¥680
小ヤリイカのリング揚げ
- SHRIMP & MUSHROOM AJILLO ¥850
海老とマッシュルームのアヒージョ
- BUFFALO CHICKEN WINGS ¥850 (10 pieces)
バッファローチキンウイング ¥1,620 (20 pieces)
¥2,320 (30 pieces)

SALAD

サラダ

- KALE & QUINOA VEGAN CHOPPED SALAD ¥1,150
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】
- FRESH SPINACH & BACON SALAD ¥850
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】
- CAESAR SALAD ¥980
シーザースサラダ

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



- 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

ピッツア

- LA BOHEME MIX ¥1,550
ラ・ボエム ミックス
- GORGONZOLA Served with Honey ¥1,550
ゴルゴンゾーラ蜂蜜添え
- MARGHERITA ¥1,650
マルゲリータ 水牛モッツアレラ使用
- PROSCIUTTO & RUCOLA ¥1,650
生ハムとルッコラ

MAIN

メイン

- GRILLED SALMON & MASCARPONE WITH GARLIC BREADCRUMBS ¥1,680
サーモンとマスカルポーネのガーリックパン粉焼き
- ROASTED DAISEN CHICKEN (1/2羽) ¥1,780
大山鶏トマホークのローストチキン
- U.S. PRIME BEEF STEAK (S 150g) ¥1,880 (L 300g) ¥3,280
USプライムビーフ ステーキ
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

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 ¥880
【おすすめトッピング：茄子】
- STEAMED CHICKEN & GREEN ONION 蒸し鶏と青ネギの和風ソース ¥1,080
【おすすめトッピング：大根おろし】
- TOMATO & MOZZARELLA トマトとモッツアレラ ¥1,280
- PARMIGIANO CHEESE RISOTTO パルミジャーノチーズリゾット ¥1,080
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
- PORCINI RISOTTO ポルチーニ茸のリゾット ¥1,480
【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
- PEPERONCINO ペペロンチーノ ¥580
【おすすめトッピング：小ヤリイカ】
- MENTAIKO 元祖辛子明太子 ¥980
【おすすめトッピング：小ヤリイカ / 青じそ】
- CARBONARA カルボナーラ ¥1,180
【おすすめトッピング：生ハム】
- BOLOGNESE ボロネーズ ¥1,520
【おすすめトッピング：温泉卵】
- 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
- PISTACHIO ビスタチオ
- AMAOU あまおう
- PASSION FRUIT パッションフルーツ
- VANILLA バニラ

Toppings Available for All Items

- ¥180 Poached Egg 温泉卵
- ¥280 Spinach ほうれん草
- ¥380 Bacon ベーコン
- Aojiso 青じそ
- Eggplant 茄子
- Prosciutto 生ハム
- Natto 納豆
- Calamari 小ヤリイカ
- Whitebait しらす
- Grated Daikon Radish 大根おろし
- Spicy Cod Roe 辛子明太子

※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