

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
北海道のマリネ
- SHRIMP & AVOCADO TARTARE** ¥980
海老とアボカドのタルタル
- SEAFOOD CARPACCIO** ¥980
鮮魚のカルパッチョ
- 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** (1 piece) ¥450
兵庫県産 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
松阪ポークのボルパッティニーニ
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** (1 piece) ¥690
黒胡椒風味の極太ソーセージ
- 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
- CHEESE OMELETTE WITH TRUFFLE** ¥850
トリュフのチーズオープンオムレツ
- BUFFALO CHICKEN WINGS** (10 pieces) ¥850
(20 pieces) ¥1,620
(30 pieces) ¥2,320
バッファローチキンウィング

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

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
「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

SOUP

スープ

- MINISTRONE** ¥650
ごろごろ野菜のミネストローネ

PIZZA

ピッツア

- WHITEBAIT & SEAWEED WITH CREAM SAUCE** ¥1,450
釜揚げしらすと岩海苔のクリームソース
- 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 水牛モッツァレラ使用
- PROSCIUTTO & RUCOLA** ¥1,650
生ハムとルッコラ

※ハーフ&ハーフも承ります

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
- VEAL CUTLET** ¥1,980
仔牛のカツレツ ミラネーゼ
- 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 GRADE UP パスタグレードアップ +¥200

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

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

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に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
ペペロンチーノ
【おすすめトッピング: 小ヤリイカ】 | ¥480 |
| 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】 | ¥1,080 | CARBONARA
カルボナーラ
【おすすめトッピング: 生ハム】 | ¥1,180 |
| TOMATO & MOZZARELLA
完熟トマトとモッツァレラ | ¥1,280 | BOLOGNESE
ボロネーズ
【おすすめトッピング: 温泉卵】 | ¥1,480 |
| LASAGNA
エミリア風ラザニア | ¥980 | SALMON & SPINACH WITH CREAM SAUCE
サーモンとほうれん草のクリームソース | ¥1,520 |
| 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 | 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】 | ¥1,580 |
| 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 | ¥1,480 | LANGOUSTINE & MASCARPONE WITH TOMATO SAUCE
手長海老とマスカルポーネのトマトソース
Extra Large Portion +¥330 / パスタ、リゾット大盛り +¥330
※開化楼パスタ、そばパスタも可能 | ¥1,850 |

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 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 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