



LUNCH SET

<h2 style="font-size: 48px; margin: 0;">A</h2> <p style="font-size: 24px; margin: 0;">ラ・ボエムセット LA BOHEME SET</p>	<p>パスタ PASTA + ¥350</p>	 サラダ SALAD	+	 バゲット BAGUETTE	+	 ドリンク DRINK
--	---------------------------------	---	---	--	---	---

<h2 style="font-size: 48px; margin: 0;">B</h2> <p style="font-size: 24px; margin: 0;">ドリンクセット DRINK SET</p>	<p>パスタ PASTA + ¥250</p>	 バゲット BAGUETTE	+	 ドリンク DRINK
---	---------------------------------	---	---	---

PASTA

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

大盛り
Large Portion
¥150



アラビアータ ¥750
Arrabbiata
【おすすめトッピング：茄子】



蒸し鶏と青ネギの和風ソース ¥850
Steamed Chicken
【おすすめトッピング：大根おろし】



元祖辛子明太子 ¥850
Mentaiko
【おすすめトッピング：小ヤリイカ】



釜揚げしらすのペペロンチーノ ¥850
Peperoncino with Whitebait
【おすすめトッピング：ほうれん草】



小海老と青じそ ¥850
Shrimp & Aojiso
【おすすめトッピング：大根おろし】



カルボナーラ ¥950
Carbonara
【おすすめトッピング：ほうれん草】



レンコンと大豆ミートのヴィーガンボロネーズ ¥1,050
Vegan Bolognese with Lotus Root & Soy Meat



完熟トマトとモッツアレラ ¥1,150
Tomato & Mozzarella



ボロネーズ ¥1,250
Bolognese
【おすすめトッピング：温泉卵】



アスパラガスと小柱のジェノバソース ¥1,250
Genovese



ポルチーニ茸のクリームソース ¥1,350
Porcini Mushroom Cream Sauce



渡り蟹のトマトクリームソース ¥1,450
Blue Crab & Tomato Cream

TOPPING ALL ¥100

ほうれん草 Spinach	茄子 Eggplant	青じそ Aojiso	小ヤリイカ Calamari	ガーリック Garlic
辛子明太子 Spicy Cod Roe	納豆 Natto	温泉卵 Poached Egg	大根おろし Grated Japanese Radish	

DESSERT ALL ¥300

ティラミス Tiramisu キャラメルチーズケーキ Caramel Cheesecake	ジェラート(2Flavors) Gelato (2 Flavors) <ul style="list-style-type: none"> ・ピスタチオ Pistachio ・あまおう Amagou ・パッションフルーツ Passion Fruit ・バニラ Vanilla
--	--

SET DRINK

コーヒー [Hot/Ice] Coffee (Hot / Ice)	アイスティー Iced Tea	アールグレイ Earl Grey	自家製フレーバーレモネード +¥330 Homemade Lemonade	自家製ジンジャーエール +¥330 Homemade Ginger Ale	ボラボラ +¥330 Bora Bora
オレンジジュース Orange Juice	ジンジャーエール Ginger Ale	コーラ Cola	マンゴージュース +¥330 Mango Juice	キリンハードランド +¥380 Kirin Heartland Beer	ハウスワイン6oz 赤・白 +¥380 House Wine 6oz (Red/White)