

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 |
| SEAFOOD CARPACCIO
鮮魚のカルパッチョ | ¥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 |
| 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 |
| 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
バ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

- | | |
|--|------|
| 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

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

※ハーフ&ハーフも承ります

MAIN

メイン

GRILLED SALMON & MASCARPONE WITH GARLIC BREADCRUMBS サーモンとマスカルポーネのガーリックパン粉焼き	¥1,680
VEAL CUTLET 仔牛のカツレツ ミラネーゼ	¥1,980
U.S. PRIME BEEF STEAK USプライムビーフ ステーキ 最高峰のアメリカンビーフ	(S 150g) ¥1,880 (L 300g) ¥3,280



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

Voielle

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なか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 WITH WHITEBAIT 釜揚げしらすのペペロンチーノ 【おすすめトッピング: 小ヤリイカ】	¥860
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アレラ	¥1,280	BOLOGNESE ボロネーズ 【おすすめトッピング: 温泉卵】	¥1,480
PARMIGIANO CHEESE RISOTTO 熟成パルミジャーノチーズリゾット ※米国産カルローズ米を使用	¥1,080	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
PORCINI RISOTTO ポルチーニ茸のリゾット 【おすすめトッピング: ベーコン】 ※米国産カルローズ米を使用	¥1,480	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
		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
※開化楼パスタ、そばパスタも可能

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