

## 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
MARINATED OCTOPUS 北海道のマリネ	¥690
SHRIMP & AVOCADO TARTARE 海老とアボカドのタルタル	¥980
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	¥500

※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 兵庫県産 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
MATSUZAKA PORK MEATBALLS 松阪ポークのボルペッティーニ キノコクリーム トリュフ風味	¥780
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
CHEESE OMELETTE WITH TRUFFLE トリュフのチーズオープンオムレツ	¥850
BUFFALO CHICKEN WINGS バッファローチキンウィング	(10 pieces) ¥850 (20 pieces) ¥1,620 (30 pieces) ¥2,320

## SALAD

サラダ

KALE & QUINOA VEGAN CHOPPED SALAD 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】	¥1,150
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 シーザースサラダ	¥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



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  
「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 水牛モッツァレラ使用	¥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
ROASTED DAISEN CHICKEN 大山鶏トマホークのローストチキン	(1/2羽) ¥1,780
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	(S150g) ¥1,880 (L300g) ¥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

Voiiello 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 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 ボロネース 【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 ※米国産カルローズ米を使用	¥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】 ※米国産カルローズ米を使用	¥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	¥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