

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 北海だこのマリネ	¥ 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 ※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
DEEP FRIED CALAMARI 小ヤリイカのリング揚げ	¥ 680
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
“MERGUEZ” LAMB SAUSAGE 仔羊のソーセージ“メルゲーズ”	(1 piece) ¥ 680
CREAMY MASHED POTATO クリーミーマッシュポテト	¥ 480
SAUSAGE WITH BLACK PEPPER 黒胡椒風味の極太ソーセージ	(1 piece) ¥ 690
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
MATSUZAKA PORK MEATBALLS 松阪ポークのポルペッティーニ キノコクリーム トリュフ風味 【ポルペッティーニ追加 +¥130/1piece】	¥ 780
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

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



(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

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 ￥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
Bacon, Shrimp, Bell Pepper, Mushroom,
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

※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) ￥1,980
USプライムビーフ ステーキ (L 300g) ￥3,480
最高峰のアメリカンビーフ

CREAMY MASHED POTATO ￥480
クリーミーマッシュポテト
メインの付け合わせにどうぞ



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

Voiello

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 ￥ASK
本日のパスタ

PEPERONCINO ￥480
ペペロンチーノ
【おすすめトッピング：しらす/からすみパウダー】

ARRABBIATA ￥880
アラビアータ
【おすすめトッピング：茄子/ベーコン】

STEAMED CHICKEN & GREEN ONION ￥1,080
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】

TOMATO & MOZZARELLA ￥1,280
完熟トマトとモッツアレラ

LASAGNA ￥980
エミリア風ラザニア

PARMIGIANO CHEESE RISOTTO ￥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 ￥1,480
ポルチーニ茸のリゾット
【おすすめトッピング：ベーコン】
※米国産カルロース米を使用

MENTAIKO ￥980
元祖辛子明太子
【おすすめトッピング：青じそ】

CHIRIMEN JAKO & GREEN CHILI ￥980
ちりめんじゃこと青唐辛子の和風ソース

CARBONARA ￥1,180
カルボナーラ
【おすすめトッピング：生ハム】

BOLOGNESE ￥1,480
ボロネーズ
【おすすめトッピング：温泉卵】

SALMON & SPINACH WITH CREAM SAUCE ￥1,520
サーモンとほうれん草のクリームソース

GENOVESE ￥1,580
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】

“IT'S BACK!” SQUID INK CHITARRA PASTA ￥1,580
復活！イカスミのキタツラ
浅草開化楼開発！低加水パスタフレスカ使用

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
￥280
￥380
￥480

Poached Egg 温泉卵
Spinach ほうれん草
Bacon ベーコン
Botargo Powder からすみパウダー

Aojiso 青じそ
Eggplant 茄子
Prosciutto 生ハム

Natto 納豆
Spicy Cod Roe 辛子明太子
Shrimp 海老

Grated Daikon Radish 大根おろし
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