

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
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
SAUSAGE WITH BLACK PEPPER 黒胡椒風味の極太ソーセージ	(1 piece) ¥ 690
GRATIN WITH MASHED POTATOES & MEAT SAUCE マッシュポテトとミートソースのグラタン	¥ 750
SHRIMP & MUSHROOM AJILLO 海老とマッシュルームのアヒージョ	¥ 850
MATSUZAKA PORK MEATBALLS 松阪ポークのポルベッティーニ キノコクリーム トリュフ風味 【ポルベッティーニ追加 +¥130/1piece】	¥ 780
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



(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

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

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 CHANGE パスタチェンジ + ￥200



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



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

TODAY'S PASTA ￥ASK
本日のパスタ

PEPERONCINO ￥580
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

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
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

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 ￥1,520
ボロネーズ
【おすすめトッピング：温泉卵】

SALMON & SPINACH WITH CREAM SAUCE ￥1,580
サーモンとほうれん草のクリームソース

“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

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

Spicy Cod Roe 辛子明太子

￥380

Bacon ベーコン

Prosciutto 生ハム

Shrimp 海老

Whitebait しらす

￥480

Botargo Powder からすみパウダー

※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