

HOLIDAY SET

LA BOHÈME



A
¥1,650

Today's Salad + Pasta + Baguette + Drink
本日のサラダ + パスタ + バゲット + ドリンク



B
¥2,100

Today's Salad + Pasta + Baguette + Drink + Dessert
本日のサラダ + パスタ + バゲット + ドリンク + デザート

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旨味を感じられる生パスタを超えるパスタ

Extra Large Portion
パスタ大盛り +¥200



今月のおすすめパスタ
内容はスタッフにお尋ね下さい



アラビアータ
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
Steamed Chicken

【おすすめトッピング: 大根おろし】



元祖辛子明太子
Mentaiko

【おすすめトッピング: 青じそ】



釜揚げしらすのペペロンチーノ
Peperoncino with Whitebait

【おすすめトッピング: ほうれん草】



ちりめんじゃこと青唐辛子の和風ソース

Chirimen Jako & Green Chili



小海老と青じそ
Shrimp & Aojiso

【おすすめトッピング: 大根おろし】



カルボナーラ
Carbonara

【おすすめトッピング: ほうれん草】



完熟トマトとモッツァレラ
Tomato & Mozzarella



ボロネーズ
Bolognese

【おすすめトッピング: 温泉卵】



レンコンと大豆ミートのヴィーガンボロネーズ

Vegan Bolognese with Lotus Root & Soy Meat



イカスミのキタツラ
Squid Ink Chitarra Pasta

+¥300



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

+¥300



アスパラガスと小柱のジェノバソース
Genovese

+¥300



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

+¥300

SET DRINK

Coffee (Hot/Ice) コーヒー [Hot/Ice]
Earl Grey (Hot) アールグレイ [Hot]
Iced Tea アイスティー
Orange Juice オレンジジュース
Ginger Ale ジンジャーエール
Cola コーラ

Homemade Lemonade 自家製フレーバーレモネード +¥330
Homemade Ginger Ale 自家製ジンジャーエール +¥330
Bora Bora ボラボラ +¥330
Mango Juice マンゴージュース +¥330
Kirin Heartland Beer キリンハートランド +¥380
House Wine 6oz (Red/White) ハウスワイン6oz 赤・白 +¥380

SET DESSERT



Tiramisu
ティラミス



Caramel Cheesecake
キャラメルチーズケーキ



Gelato
ジェラート(2種類選べます)
Pistachio, Strawberry, Organics Lemon & Ginger, Vanilla
ピスタチオ・あまおう・有機レモンと黄金しょうが・バニラ



Valrhona Chocolat Terrine with
Pistachio Gelato
ヴァローナショコラのテリーヌと
ピスタチオのジェラート(+¥200)



Seasonal Cake -Zuccotto-
季節のケーキ〜ズコット〜
(+ASK)

TOPPING

¥180 Poached Egg 温泉卵 Aojiso 青じそ Natto 納豆 Grated Daikon Radish 大根おろし ¥380 Bacon ベーコン Shrimp 海老 Whitebait しらす
¥280 Spinach ほうれん草 Eggplant 茄子 Spicy Cod Roe 辛子明太子 ¥480 Botargo Powder からすみパウダー