

APPETIZER

前 菜

COLD

BAGNA CAUDA WITH FARM VEGETABLES 農園野菜のバーニャカウダ	900 (税込990)
SEASONAL PICKLES 旬野菜のピクルス	350 (税込385)
MARINATED OCTOPUS 北海だこのマリネ	650 (税込715)
SHRIMP & AVOCADO TARTARE 海老とアボカドのタルタル	900 (税込990)
SEAFOOD CARPACCIO 鮮魚のカルパッチョ	950 (税込1,045)
SICILIAN OLIVES シチリア産生オリーブ	400 (税込440)
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 (税込550)

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 (税込495)
SAUTEED CABBAGE WITH ANCHOVY GARLIC キャベツのアンチョビガーリックソテー	500 (税込550)
DEEP FRIED CALAMARI 小ヤリイカのリング揚げ	650 (税込715)
ANCHOVY FRENCH FRIES アンチョビフライドポテト	550 (税込605)
GNOCCHI もちもちジャガイモのニョッキ	550 (税込605)
“MERGUEZ” LAMB SAUSAGE 仔羊のソーセージ“メルゲーズ”	(1 piece) 500 (税込550)
CREAMY MASHED POTATO クリーミーマッシュポテト	380 (税込418)
SAUSAGE WITH BLACK PEPPER 黒胡椒風味の極太ソーセージ	(1 piece) 500 (税込550)
SHRIMP & MUSHROOM AJILLO 海老とマッシュルームのアヒージョ	800 (税込880)
CHEESE OMELETTE WITH TRUFFLE トリュフのチーズオープンオムレツ	800 (税込880)
MATSUZAKA PORK MEATBALLS 松阪ポークのボルベッティーニ ミートボールのトマト煮 【ボルベッティーニ追加 +130 (税込143) / 1piece】	600 (税込660)
BUFFALO CHICKEN WINGS バッファローチキンウイング	(10 pieces) 800 (税込880) (20 pieces) 1,550 (税込1,705) (30 pieces) 2,200 (税込2,420)

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 (税込418) / グリルベーコン +380 (税込418)】	1,150 (税込1,265)
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 (税込935)
CAESAR SALAD シーザースサラダ	950 (税込1,045)

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(税込275)
(4 pieces) 400(税込440)

BAGUETTE バゲット	250 (税込275)
GARLIC TOAST ガーリックトースト	(1 piece) 100 (税込110)
BUTTER バター	100 (税込110)

RECOMMENDATION

おすすめ



CHARCUTERIE 1,200(税込1,320)
厳選 肉の3種盛り合わせ ～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(税込1,485)
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 ごろごろ野菜のミネストローネ	650 (税込715)
------------------------------	----------------------------

PIZZA

ピッツァ

WHITEBAIT & SEAWEED WITH CREAM SAUCE 1,450(税込1,595)
釜揚げしらすと岩海苔のクリームソース

LA BOHEME MIX 1,550(税込1,705)
Bacon, Shrimp, Bell Pepper, Mushroom,
ラ・ボエム ミックス

GORGONZOLA Served with Honey 1,550(税込1,705)
ゴルゴンゾーラ 蜂蜜添え

MARGHERITA 1,650(税込1,815)
マルゲリータ 水牛モッツアレラ使用

PROSCIUTTO & RUCOLA 1,650(税込1,815)
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 1,650(税込1,815)
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

ROASTED DAISEN CHICKEN (1/2羽) 1,750(税込1,925)
大山鶏トマホークのローストチキン

VEAL CUTLET 1,950(税込2,145)
仔牛のカツレツ ミラネーゼ

U.S. PRIME BEEF STEAK (S 150g) 1,950(税込2,145)
USプライムビーフ ステーキ (L 300g) 3,450(税込3,795)
最高峰のアメリカンビーフ

CREAMY MASHED POTATO ￥380(税込418)
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(税込220)



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



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

MENTAIKO 950(税込1,045)
元祖辛子明太子

PEPERONCINO 380(税込418)
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 850(税込935)
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 1,050(税込1,155)
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 1,250(税込1,375)
完熟トマトとモッツアレラ

LASAGNA 950(税込1,045)
エミリア風ラザニア

PARMIGIANO CHEESE RISOTTO 1,050(税込1,155)
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

PORCINI RISOTTO 1,450(税込1,595)
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

CARBONARA 1,150(税込1,265)
カルボナーラ
【おすすめトッピング：生ハム】

BOLOGNESE 1,450(税込1,595)
ボロネーズ
【おすすめトッピング：温泉卵】

SALMON & SPINACH WITH CREAM SAUCE 1,550(税込1,705)
サーモンとほうれん草のクリームソース

GENOVESE 1,550(税込1,705)
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】

BLUE CRAB CHITARRA PASTA WITH 1,780(税込1,958)
TOMATO CREAM SAUCE
渡り蟹のトマトクリーム
浅草開化楼開発！低加水パスタフレスカ使用
Extra Large Portion +300(税込330) パスタ、リゾット 大盛り +300(税込330)
※開化楼パスタ、そばパスタも可能

Toppings Available for All Items				
150(税込165)	Poached Egg 温泉卵	Aojiso 青じそ	Natto 納豆	Grated Daikon Radish 大根おろし
250(税込275)	Spinach ほうれん草	Eggplant 茄子	Spicy Cod Roe 辛子明太子	
350(税込385)	Bacon ベーコン	Prosciutto 生ハム	Shrimp 海老	Whitebait しらす
450(税込495)	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800(税込880)のご飲食代を頂戴します

The item may differ from the actual photo
写真はイメージです