

APPETIZER

前菜

COLD

- BAGNA CAUDA WITH FARM VEGETABLES 900(税込990)
農園野菜のバーニャカウダ
自家製バーニャカウダソースが、旬の季節野菜の瑞々しさと甘みを引き立てます
- SEASONAL PICKLES 350(税込385)
旬野菜のピクルス
- MARINATED OCTOPUS 650(税込715)
北海だこのマリネ
- SHRIMP & AVOCADO TARTARE 900(税込990)
海老とアボカドのタルタル
- SICILIAN OLIVES 400(税込440)
シチリア産生オリーブ
- CHEESE 500(税込550)
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

HOT

- GRILLED OYSTER WITH BUTTER & HERB BREADCRUMBS (1 piece) 450(税込495)
兵庫県室津産 牡蠣の香草バター焼き
- SAUTEED CABBAGE WITH ANCHOVY GARLIC 500(税込550)
キャベツのアンチョビガーリックソテー
- DEEP FRIED CALAMARI 650(税込715)
小ヤリイカのリング揚げ
- ANCHOVY FRENCH FRIES 550(税込605)
アンチョビフライドポテト
- GNOCCHI 550(税込605)
もちもちジャガイモのニョッキ
- "MERGUEZ" LAMB SAUSAGE (1 piece) 500(税込550)
仔羊のソーセージ“メルゲーズ”
仔羊の旨みがスパイスで引き立つお酒のすすむオリジナルソーセージ
- SHRIMP & MUSHROOM AJILLO 800(税込880)
海老とマッシュルームのアヒージョ
- BUFFALO CHICKEN WINGS (10 pieces) 800(税込880)
バッファローチキンウィング (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 1,150(税込1,265)
ケールとキヌアのヴィーガンチョップサラダ
- FRESH SPINACH & BACON SALAD 850(税込935)
ほうれん草とベーコンのサラダ
- CAESAR SALAD 950(税込1,045)
シーザーサラダ

サラダおすすめトッピング：生ハム、温泉卵、ベーコン、アボカド+350(税込385)、グリルチキン+380(税込418)

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

COLD CORN SOUP

450(税込495)

まるごとトウモロコシの自家製冷製スープ

甘みの強い選りすぐりのトウモロコシを実から芯まで丸ごと使った濃厚な自家製スープ

PIZZA

ピッツァ

LA BOHEME MIX 1,550(税込1,705)
Bacon, Shrimp, Bell Pepper, Mushroom
ラ・ボエム ミックス
ベーコン、海老、ピーマン、マッシュルーム

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 GARLIC BREADCRUMBS 1,650(税込1,815)
サーモンとマスカルポーネのガーリックパン粉焼き
脂ののったサーモンをオリーブのソース"タブナード"と一緒にざっぱりと

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)
USビーフの最高級グレードのプライムは、霜降りのバランスが抜群で柔らかくてジューシー!



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 PASTA

グルテンフリーパスタ

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

Voielle

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 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】

MENTAIKO 950(税込1,045)
元祖辛子明太子
【おすすめトッピング: 青じそ】

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

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
※栃木県産とちぎの星を使用

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】
※栃木県産とちぎの星を使用

SHRIMP & AOJISO 1,050(税込1,155)
小海老と青じそ
【おすすめトッピング: 大根おろし】

MELANZANE 1,050(税込1,155)
メランツァーネ
【おすすめトッピング: ほうれん草】
復活!! ランチでも人気の茄子のトマトパスタ

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】

SHRIMP & MASCARPONE WITH TOMATO SAUCE 1,450(税込1,595)
小海老とマスカルポーネのトマトソース

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

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、グルテンフリーパスタも可能

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

Whitebait しらす

350(税込385)

Bacon ベーコン

Prosciutto 生ハム

Shrimp 海老

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