

APPETIZER

前 菜

COLD

BAGNA CAUDA WITH FARM VEGETABLES 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	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 (1 piece) 兵庫県室津産 牡蠣の香草バター焼き	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 (1 piece) 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むオリジナルソーセージ	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 トリュフとマッシュルームの香り、チーズの濃厚さがクセになるボエム定番の一品	800(税込880)
BUFFALO CHICKEN WINGS (10 pieces) バッファローチキンウィング (20 pieces) (30 pieces)	800 (税込880) 1,550(税込1,705) 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	1,150(税込1,265)
FRESH SPINACH & BACON SALAD ほうれん草とベーコンのサラダ	850(税込935)
CAESAR SALAD シーザースサラダ	950(税込1,045)

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 1,750(税込1,925)

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(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

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
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"と一緒にさっぱりと

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

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

PEPERONCINO

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

アラビアータ

【おすすめトッピング：茄子/ベーコン】

MENTAIKO

元祖辛子明太子

【おすすめトッピング：青じそ】

STEAMED CHICKEN & GREEN ONION

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

完熟トマトとモッツアレラ

LASAGNA

エミリア風ラザニア

PARMIGIANO CHEESE RISOTTO

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

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

ASK

380(税込418)

850(税込935)

950(税込1,045)

1,050(税込1,155)

1,250(税込1,375)

950(税込1,045)

1,050(税込1,155)

1,450(税込1,595)

SHRIMP & AOJISO

小海老と青じそ

【おすすめトッピング：大根おろし】

MELANZANE

メランツアーネ

【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

カルボナーラ

【おすすめトッピング：生ハム】

BOLOGNESE

ボロネーズ

【おすすめトッピング：温泉卵】

SHRIMP & MASCARPONE WITH TOMATO SAUCE

小海老とマスカルポーネのトマトソース

SALMON & SPINACH WITH CREAM SAUCE

サーモンとほうれん草のクリームソース

GENOVESE

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】

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

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