

## APPETIZER

### 前 菜

#### COLD

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| BAGNA CAUDA WITH FARM VEGETABLES<br>農園野菜のバーニャカウダ | ¥ 950 |
| SEASONAL PICKLES<br>旬野菜のピクルス                     | ¥ 390 |
| MARINATED OCTOPUS<br>北海だこのマリネ                    | ¥ 690 |
| SHRIMP & AVOCADO TARTARE<br>海老とアボカドのタルタル         | ¥ 980 |
| SEAFOOD CARPACCIO<br>鮮魚のカルパッチョ                   | ¥ 980 |
| SICILIAN OLIVES<br>シチリア産生オリーブ                    | ¥ 390 |
| CHEESE<br>チーズ各種<br>※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<br>WITH BUTTER & HERB BREADCRUMBS<br>兵庫県室津産 牡蠣の香草バター焼き                     | (1 piece) ¥ 450                                                 |
| SAUTEED CABBAGE WITH ANCHOVY GARLIC<br>キャベツのアンチョビガーリックソテー                                 | ¥ 500                                                           |
| DEEP FRIED CALAMARI<br>小ヤリイカのリング揚げ                                                        | ¥ 680                                                           |
| ANCHOVY FRENCH FRIES<br>アンチョビフライドポテト                                                      | ¥ 580                                                           |
| GNOCCHI<br>もちもちジャガイモのニョッキ                                                                 | ¥ 650                                                           |
| “MERGUEZ” LAMB SAUSAGE<br>仔羊のソーセージ“メルゲーズ”                                                 | (1 piece) ¥ 680                                                 |
| CREAMY MASHED POTATO<br>クリーミーマッシュポテト                                                      | ¥ 480                                                           |
| SAUSAGE WITH BLACK PEPPER<br>黒胡椒風味の極太ソーセージ                                                | (1 piece) ¥ 690                                                 |
| SHRIMP & MUSHROOM AJILLO<br>海老とマッシュルームのアヒージョ                                              | ¥ 850                                                           |
| CHEESE OMELETTE WITH TRUFFLE<br>トリュフのチーズオープンオムレツ                                          | ¥ 850                                                           |
| MATSUZAKA PORK MEATBALLS<br>松阪ポークのポルペッティーニ<br>キノコクリーム トリュフ風味<br>【ポルペッティーニ追加 +¥130/1piece】 | ¥ 780                                                           |
| BUFFALO CHICKEN WINGS<br>バッファローチキンウィング                                                    | (10 pieces) ¥ 850<br>(20 pieces) ¥ 1,620<br>(30 pieces) ¥ 2,320 |

## SALAD

### サラダ

|                                                                                                     |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| KALE & QUINOA VEGAN CHOPPED SALAD<br>ケールとキヌアのヴィーガンチョップサラダ<br>【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<br>ほうれん草とベーコンのサラダ<br>【おすすめトッピング：温泉卵】                                    | ¥ 850   |
| CAESAR SAL AD<br>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

(1 piece) ¥ 100

BUTTER  
バター

¥ 100

## 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

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

¥ 650

ごろごろ野菜のミネストローネ

PIZZA

ピッツァ

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

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 水牛モッツァレラ使用

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

VEAL CUTLET ￥1,980  
仔牛のカツレツ ミラネーゼ

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 GRADE UP パスタグレードアップ + ￥200

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

Voioello 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 ￥ASK  
本日のパスタ

PEPERONCINO ￥480  
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ァレラ

LASAGNA ￥980  
エミリア風ラザニア

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  
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 ￥1,480  
ボロネーズ  
【おすすめトッピング：温泉卵】

SALMON & SPINACH WITH CREAM SAUCE ￥1,520  
サーモンとほうれん草のクリームソース

GENOVESE ￥1,580  
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】

“IT'S BACK!” SQUID INK CHITARRA PASTA ￥1,580  
復活! イカスミのキタッラ  
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