

APPETIZER

前 菜

COLD

SEASONAL PICKLES (1 piece) 350 (税込385)
旬野菜のピクルス

SHRIMP & AVOCADO TARTARE (1 piece) 900 (税込990)
海老とアボカドのタルタル

SEAFOOD CARPACCIO (1 piece) 950 (税込1,045)
鮮魚のカルパッチョ

SICILIAN OLIVES (1 piece) 400 (税込440)
シチリア産生オリーブ

CHEESE (1 piece) 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 (1 piece) 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 (1 piece) 650 (税込715)
小ヤリイカのリング揚げ

ANCHOVY FRENCH FRIES (1 piece) 550 (税込605)
アンチョビフライドポテト

GNOCCHI (1 piece) 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 (1 piece) 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

FRESH SPINACH & BACON SALAD (1 piece) 850 (税込935)
ほうれん草とベーコンのサラダ

CAESAR SALAD (1 piece) 950 (税込1,045)
シーザースサラダ

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

1,750 (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

CHILLED 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

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

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

1,050(税込 1,155)

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】

380(税込 418)

CARBONARA

カルボナーラ

【おすすめトッピング：生ハム】

1,150(税込 1,265)

ARRABBIATA

アラビアータ

【おすすめトッピング：茄子/ベーコン】

850(税込 935)

BOLOGNESE

ボロネーズ

【おすすめトッピング：温泉卵】

1,450(税込 1,595)

MENTAIKO

元祖辛子明太子

【おすすめトッピング：青じそ】

950(税込 1,045)

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】

1,050(税込 1,155)

SHRIMP & MASCARPONE WITH TOMATO SAUCE

小海老とマスカルポーネのトマトソース

1,450(税込 1,595)

TOMATO & MOZZARELLA

完熟トマトとモッツアレラ

1,250(税込 1,375)

SALMON & SPINACH WITH CREAM SAUCE

サーモンとほうれん草のクリームソース

1,550(税込 1,705)

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

1,050(税込 1,155)

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】

1,550(税込 1,705)

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

1,450(税込 1,595)

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 800(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