

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)
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 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)
SICILIAN OLIVES シチリア産生オリーブ	400(税込440)
CHEESE チーズ各種	500(税込550)
・ CAMEMBERT DE NORMANDIE ・ MIMOLETTE カマンベール ド ノルマンディー ミモレット 18ヶ月熟成	
・ GORGONZOLA PICANTE ゴルゴンゾーラ ピカンテ 蜂蜜添え	
※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

BUTTERED GRILLED OYSTER WITH 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 GARLIC ANCHOVIES 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 小ハ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)
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	
SHRIMP & MUSHROOM AJILLO 海老とマッシュルームのアヒージョ	800(税込880)
BUFFALO CHICKEN WINGS (10 pieces)	800 (税込880)
バッファローチキンウイング (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 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)、 Grill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	350(税込385)
BUTTER バター	100(税込110)

RECOMMENDATION

おすすめ



CHARCUTERIE
厳選 肉の5種盛り合わせ 1,750(税込1,925)
～シャルキュトリ～
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
ブラータチーズのカプレーゼ 1,350(税込1,485)
『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

PIZZA

ピッツァ

LA BOHEME MIX 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	1,550(税込1,705)
GORGONZOLA Served with Honey ゴルゴンゾーラ 蜂蜜添え	1,550(税込1,705)
MARGHERITA マルゲリータ 水牛モッツアレラ使用	1,650(税込1,815)
PROSCIUTTO & RUCOLA 生ハムとルッコラ	1,650(税込1,815)

※ハーフ＆ハーフも承ります

MAIN

メイン

GRILLED SALMON & MASCARPONE WITH 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 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	1,650(税込1,815)
ROASTED DAISEN CHICKEN (HALF) 大山鶏トマホークのローストチキン (1/2羽)	1,750(税込1,925)
VEAL CUTLET 仔牛のカツレツ ミラネーゼ	1,950(税込2,145)
U.S. PRIME BEEF STEAK (S 150g) USプライムビーフ ステーキ (L 300g)	1,950(税込2,145) 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

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	SHRIMP & AOJISO 小海老と青じそ 【おすすめトッピング：大根おろし】	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】	380(税込418)	MELANZANE 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	1,050(税込1,155)
ARRABBIATA 完熟トマトのアラビアータ 【おすすめトッピング：茄子/ベーコン】 イタリア産完熟トマトと、辛さと旨味のあるのペペロンチーノピッコロを使用した こだわりのアラビアータ	850(税込935)	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)
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)	BOLOGNESE ボロネーズ 【おすすめトッピング：温泉卵】	1,450(税込1,595)
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 TOMATO SAUCE TOPPED WITH MASCARPONE 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 IN 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)		
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

※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(880)
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