

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 カマンベールド ノルマンディー
・ MIMOLETTE 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
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
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)	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	
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)		

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頂きます。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