

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)
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	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	
LASAGNA エミリア風ラザニア	950(税込1,045)
【おすすめトッピング：ほうれん草】	
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	800(税込880)
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ポエム定番の一品	
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)、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。



SOURODOUGH 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
～シャルキュトリー～

1,750(税込1,925)



CAPRESE
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

1,350(税込1,485)

SOUP

スープ

MINISTRONE ミネストローネ	550(税込605)
-----------------------	------------

PIZZA		
ピッツァ		
WHITEBAIT & SEAWEED Cream Sauce		
釜揚げしらすと岩海苔の クリームソース	1,450	(税込 1,595)
LA BOHEME MIX		
Bacon, Shrimp, Bell Pepper, Mushroom		
ラ・ボエム ミックス	1,550	(税込 1,705)
ベーコン、海老、ピーマン、マッシュルーム		
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	1,650	(税込 1,815)
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 (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)	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



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、もちもちした食感で風味豊かなのが特徴。

TODAY'S PASTA	ASK	SHRIMP & AOJISO	
本日のパスタ		小海老と青じそ	1,050(税込 1,155)
PEPERONCINO		【おすすめトッピング：大根おろし】	
ペペロンチーノ	380(税込 418)	MELANZANE	
【おすすめトッピング：しらす】		メランツアーネ	1,050(税込 1,155)
ARRABBIATA		【おすすめトッピング：ほうれん草】	
完熟トマトのアラビアータ	850(税込 935)	復活!!ランチでも人気の茄子のトマトパスタ	
【おすすめトッピング：茄子/ベーコン】		CARBONARA	
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		カルボナーラ	1,150(税込 1,265)
		【おすすめトッピング：生ハム】	
MENTAIKO		BOLOGNESE	
元祖辛子明太子	950(税込 1,045)	ボロネーズ	1,450(税込 1,595)
【おすすめトッピング：青じそ】		【おすすめトッピング：温泉卵】	
STEAMED CHICKEN & GREEN ONION		SHRIMP TOMATO SAUCE TOPPED WITH MASCARPONE	
蒸し鶏と青ネギの和風ソース	1,050(税込 1,155)	小海老とマスカルポーネのトマトソース	1,450(税込 1,595)
【おすすめトッピング：大根おろし】		SALMON & SPINACH IN CREAM SAUCE	
TOMATO & MOZZARELLA		サーモンとほうれん草のクリームソース	1,550(税込 1,705)
完熟トマトとモッツアレラ	1,250(税込 1,375)	GENOVESE	
PARMIGIANO CHEESE RISOTTO		アスパラガスと小柱のジェノバソース	1,550(税込 1,705)
熟成パルミジャーノチーズリゾット	1,050(税込 1,155)	【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		Extra Large Portion +300(税込 330) パスタ、リゾット大盛り +300(税込 330)	
PORCINI RISOTTO		※開化楼パスタ、グルテンフリーパスタも可能	
ポルチーニ茸のリゾット	1,450(税込 1,595)		
【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			

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