

## 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。



### 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～



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

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

※ハーフ&ハーフも承ります

## MAIN

### メイン

<b>GRILLED SALMON &amp; MASCARPONE WITH GARLIC BREADCRUMBS</b> 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	<b>1,650</b> (税込1,815)
<b>ROASTED DAISEN CHICKEN (HALF)</b> 大山鶏トマホークのローストチキン (1/2羽)	<b>1,750</b> (税込1,925)
<b>VEAL CUTLET</b> 仔牛のカツレツ ミラネーゼ	<b>1,950</b> (税込2,145)
<b>U.S. PRIME BEEF STEAK</b> (S 150g) USプライムビーフ ステーキ (L 300g)	<b>1,950</b> (税込2,145) <b>3,450</b> (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

**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、プロンズダイス(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**

**PEPERONCINO**  
 ペペロンチーノ **380**(税込418)

【おすすめトッピング: しらす】

**ARRABBIATA**  
 完熟トマトのアラビアータ **850**(税込935)

【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

**MENTAIKO**  
 元祖辛子明太子 **950**(税込1,045)

【おすすめトッピング: 青じそ】

**STEAMED CHICKEN & GREEN ONION**  
 蒸し鶏と青ネギの和風ソース **1,050**(税込1,155)

【おすすめトッピング: 大根おろし】

**TOMATO & MOZZARELLA**  
 完熟トマトとモッツアレラ **1,250**(税込1,375)

**PARMIGIANO CHEESE RISOTTO**  
 熟成パルミジャーノチーズリゾット **1,050**(税込1,155)

※栃木県産とちぎの星を使用

**PORCINI RISOTTO**  
 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

#### SHRIMP & AOJISO

小海老と青じそ **1,050**(税込1,155)

【おすすめトッピング: 大根おろし】

#### MELANZANE

メランツアーネ **1,050**(税込1,155)

【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

#### CARBONARA

カルボナーラ **1,150**(税込1,265)

【おすすめトッピング: 生ハム】

#### BOLOGNESE

ボロネーズ **1,450**(税込1,595)

【おすすめトッピング: 温泉卵】

#### 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)

#### 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)

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

<b>150</b> (税込165)	<b>Poached Egg</b> 温泉卵	<b>Aojiso</b> 青じそ	<b>Natto</b> 納豆	<b>Grated Daikon Radish</b> 大根おろし
<b>250</b> (税込275)	<b>Spinach</b> ほうれん草	<b>Eggplant</b> 茄子	<b>Spicy Cod Roe</b> 辛子明太子	
<b>350</b> (税込385)	<b>Bacon</b> ベーコン	<b>Prosciutto</b> 生ハム	<b>Shrimp</b> 海老	<b>Whitebait</b> 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