



# LUNCH SET

<h2>A</h2> <p>ラ・ボエムセット LA BOHEME SET</p>	<p>パスタ PASTA + ¥350</p>	 <p>サラダ SALAD</p>	+	 <p>バゲット BAGUETTE</p>	+	 <p>ドリンク DRINK</p>
--	---------------------------------	--	---	--	---	---

<h2>B</h2> <p>ドリンクセット DRINK SET</p>	<p>パスタ PASTA + ¥250</p>	 <p>バゲット BAGUETTE</p>	+	 <p>ドリンク DRINK</p>
---	---------------------------------	---	---	---

<h2>PASTA</h2>	<h3>浅草開化楼開発！低加水パスタフレスカ</h3> <p>もちもちした食感と歯切れの良い、粉の香りと旨味を感じられる生パスタを超えるパスタ</p>
----------------	---

大盛り  
Large Portion  
¥150



アラビアータ ¥750  
Arrabbiata  
【おすすめトッピング：茄子】



蒸し鶏と青ネギの和風ソース ¥850  
Steamed Chicken  
【おすすめトッピング：大根おろし】



元祖辛子明太子 ¥850  
Mentaiko  
【おすすめトッピング：青じそ】



釜揚げしらすのペペロンチーノ ¥850  
Peperoncino with Whitebait  
【おすすめトッピング：ほうれん草】



小海老と青じそ ¥850  
Shrimp & Aojiso  
【おすすめトッピング：大根おろし】



カルボナーラ ¥950  
Carbonara  
【おすすめトッピング：ほうれん草】



レンコンと大豆ミートの  
ヴィーガンボロネーズ ¥1,050  
Vegan Bolognese with Lotus Root & Soy Meat



完熟トマトとモッツアレラ ¥1,150  
Tomato & Mozzarella



ボロネーズ ¥1,250  
Bolognese  
【おすすめトッピング：温泉卵】



アスパラガスと小柱の  
ジェノバソース ¥1,250  
Genovese



ポルチーニ茸の  
クリームソース ¥1,350  
Porcini Mushroom Cream Sauce



渡り蟹の  
トマトクリームソース ¥1,450  
Blue Crab & Tomato Cream

## TOPPING ALL ¥100

ほうれん草 Spinach	茄子 Eggplant	青じそ Aojiso	ガーリック Garlic
辛子明太子 Spicy Cod Roe	温泉卵 Poached Egg	大根おろし Grated Japanese Radish	

## DESSERT ALL ¥300

ティラミス Tiramisu	ジェラート(2Flavors) Gelato (2 Flavors)
キャラメルチーズケーキ Caramel Cheesecake	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ピスタチオ Pistachio</li> <li>・有機レモンと黄金しょうが Organics Lemon and Ginger</li> <li>・あまおう Amaou</li> <li>・バニラ Vanilla</li> </ul>

## SET DRINK

コーヒー [Hot / Ice] Coffee (Hot / Ice)	アールグレイ [Hot / Ice] Earl Grey (Hot / Ice)	コーラ Cola	自家製フレーバーレモネード +¥330 Homemade Lemonade	自家製ジンジャーエール +¥330 Homemade Ginger Ale	ボラボラ +¥330 Bora Bora
ジンジャーエール Ginger Ale	オレンジジュース Orange Juice		マンゴージュース +¥330 Mango Juice	ハイネケン +¥380 Heineken	ハウスワイン6oz 赤・白 +¥380 House Wine 6oz (Red/White)