

HOLIDAY SET

LA BOHÈME



A
¥1,650

Today's Salad + Pasta + Baguette + Drink
本日のサラダ + パスタ + バゲット + ドリンク



B
¥2,100

Today's Salad + Pasta + Baguette + Drink + Dessert
本日のサラダ + パスタ + バゲット + ドリンク + デザート

PASTA

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

Extra Large Portion
パスタ大盛り +¥200



今月のおすすめパスタ
内容はスタッフにお尋ね下さい



アラビアータ
Arrabiata

【おすすめトッピング: 茄子】



蒸し鶏と青ネギの和風ソース
Steamed Chicken

【おすすめトッピング: 大根おろし】



元祖辛子明太子
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
Peperoncino with Whitebait

【おすすめトッピング: ほうれん草】



ちりめんじゃこと青唐辛子の和風ソース

Chirimén Jakó & Green Chili



小海老と青じそ
Shrimp & Aojiso

【おすすめトッピング: 大根おろし】



カルボナーラ
Carbonara

【おすすめトッピング: ほうれん草】



完熟トマトとモッツアレラ
Tomato & Mozzarella

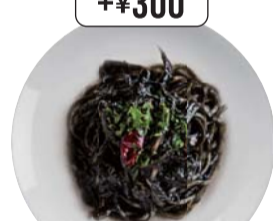


ボロネーズ
Bolognese

【おすすめトッピング: 温泉卵】



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



イカスミのキタッラ
Squid Ink Chitarra Pasta

+¥300



渡り蟹のトマトクリームソース
Blue Crab & Tomato Cream

+¥300



アスパラガスと小柱のジェノバソース
Genovese

+¥300



ポルチーニ茸のクリームソース
Porcini Mushroom Cream Sauce

+¥300

SET DRINK

Coffee (Hot/Ice) コーヒー [Hot/Ice]
Earl Grey (Hot) アールグレイ [Hot]
Iced Tea アイスティー

Orange Juice オレンジジュース
Ginger Ale ジンジャーエール
Cola コーラ

Homemade Lemonade 自家製フレーバーレモネード +¥330

Mango Juice マンゴージュース +¥330

Homemade Ginger Ale 自家製ジンジャーエール +¥330

Heiniken ハイネケン +¥380

Bora Bora ボラボラ +¥330

House Wine 6oz (Red/White) ハウスワイン 6oz 赤・白 +¥380

SET DESSERT



Tiramisu ティラミス



Caramel Cheesecake キャラメルチーズケーキ



Gelato ジェラート (2種類選べます)
Pistachio, Strawberry, Organics Lemon & Ginger, Vanilla
ピスタチオ・あまおう・有機レモンと黄金しょうが・バニラ



Valrhona Chocolat Terrine with Pistachio Gelato
ヴァローナショコラのテリーヌとピスタチオのジェラート (+¥200)



Seasonal Cake - Zuccotto
季節のケーキ ~ズコット~ (+ASK)

TOPPING

¥180

Poached Egg 温泉卵

Aojiso 青じそ

Natto 納豆

Grated Daikon Radish 大根おろし

¥380

Bacon ベーコン

Shrimp 海老

Whitebait しらす

¥280

Spinach ほうれん草

Eggplant 茄子

Spicy Cod Roe 辛子明太子

¥480

Botargo Powder からすみパウダー