

APPETIZER

前 菜

COLD

SEASONAL PICKLES
旬野菜のピクルス 350(税込385)

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 カマンベール 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
小ヤ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イング (20 pieces) 1,550(税込1,705)
(30 pieces) 2,200(税込2,420)

SALAD

サラダ

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。



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

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

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

Voiello

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

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】

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
ボ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

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

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)

GENOVESE
アスパラガスと小柱のジェノバソース 1,550(税込1,705)
【おすすめトッピング：ベーコン】

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

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