

APPETIZER

前 菜

COLD

BAGNA CAUDA WITH FARM VEGETABLES

農園野菜のバーニャカウダ

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

950(税込1,045)

MARINATED OCTOPUS

北海道このマリネ

720(税込792)

SHRIMP & AVOCADO TARTARE

海老とアボカドのタルタル

950(税込1,045)

SEAFOOD CARPACCIO

鮮魚のカルパッチョ

950(税込1,045)

SEASONAL PICKLES

旬野菜のピクルス

350(税込385)

SICILIAN OLIVES

シチリア産生オリーブ

500(税込550)

CHEESE

チーズ各種

500(税込550)

・ CAMEMBERT DE NORMANDIE

カマンベールド 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)

520(税込572)

SAUTEED CABBAGE WITH GARLIC ANCHOVIES

キャベツのアンチョビガーリックソテー

550(税込605)

DEEP FRIED CALAMARI

小ヤリイカのリング揚げ

880(税込968)

ANCHOVY FRENCH FRIES

アンチョビフライドポテト

580(税込638)

GNOCCHI

もちもちジャガイモのニョッキ

600(税込 660)

“MERGUEZ” LAMB SAUSAGE

仔羊のソーセージ“メルゲーズ”

(1 piece)

650(税込715)

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

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

950(税込1,045)

CHEESE OMELETTE WITH TRUFFLE

トリュフのチーズオープンオムレツ

880(税込968)

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ボエム定番の一品

BUFFALO CHICKEN WINGS

(10 pieces)

800 (税込880)

バッファローチキンウイング

(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 SAL AD

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

350(税込385)：生ハム、ベーコン、アボカド

380(税込418)：グリルチキン

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) 300(税込330)

(4 pieces) 480(税込528)

BAGUETTE

バゲット

300(税込330)

GARLIC TOAST

ガーリックトースト

380(税込418)

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～

1,780(税込1,958)



CAPRESE

ブラータチーズのカプレーゼ

『Burrata Cheese』

1,480(税込1,628)

「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

SOUP

スープ

MINISTRONE

ミネストローネ

600(税込660)

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 1,550(税込1,705)

LA BOHEME MIX
Bacon, Shrimp, Bell Pepper, Mushroom
ラ・ボエム ミックス 1,650(税込1,815)
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 1,650(税込1,815)

MARGHERITA
マルゲリータ 水牛モッツアレラ使用 1,750(税込1,925)

PROSCIUTTO & RUCOLA
生ハムとルッコラ 1,750(税込1,925)

※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 1,800(税込1,980)
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) 1,850(税込2,035)

VEAL CUTLET
仔牛のカツレツ ミラネーゼ 1,980(税込2,178)

U.S. PRIME BEEF STEAK (S 150g) 2,200(税込2,420)
USプライムビーフ ステーキ (L 300g) 3,800(税込4,180)
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 +250(税込275)



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 480(税込528)
【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 880(税込968)
【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 980(税込1,078)
【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 1,100(税込1,210)
【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 1,200(税込1,320)
※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

SHRIMP & AOJISO
小海老と青じそ 1,100(税込1,210)
【おすすめトッピング：大根おろし】

MELANZANE
メランツアーネ 1,100(税込1,210)
【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 1,250(税込1,375)
【おすすめトッピング：生ハム】

BOLOGNESE
ボロネーズ 1,550(税込1,705)

SHRIMP TOMATO SAUCE TOPPED WITH MASCARPONE
小海老とマスカルポーネのトマトソース 1,650(税込1,815)

SALMON & SPINACH IN CREAM SAUCE
サーモンとほうれん草のクリームソース 1,650(税込1,815)

GENOVESE
アスパラガスと小柱のジェノバソース 1,650(税込1,815)
【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)

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いただきます。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