

**A**  
2,850  
(税込3,135)

Assorted Appetizer 前菜の盛り合わせ + Salad サラダ + Pasta(Half) パスタ (ハーフサイズ) + Main メイン + Drink ドリンク + Dessert デザート

Mini Cutlet or U.S Prime Beef Steak +500yen(550yen)  
ミニカツレット or U.Sプライムビーフステーキ +¥500(税込¥550)

**B**  
2,200  
(税込2,420)

Salad サラダ + Pasta パスタ + Drink ドリンク + Dessert デザート

**C**  
1,750  
(税込1,925)

Salad サラダ + Pasta パスタ + Drink ドリンク

## Pasta

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



### Monthly Special

今月のおすすめパスタ  
内容はスタッフにお尋ね下さい



### Carbonara

カルボナーラ  
【おすすめトッピング ほうれん草】



### Tomato & Mozzarella

完熟トマトとモッツアレラ



### Shrimp & Aojiso

小海老と青じそ  
【おすすめトッピング 大根おろし】



### Genovese

アスパラガスと小柱のジェノバソース  
フレッシュパジルをふんだんに使った香り豊かな贅沢ジェノバソース  
+300(税込330)



### Bolognese

ボロネーズ  
最高級グレードのUSプライムビーフ100%使用  
+300(税込330)



### Arrabbiata

完熟トマトのアラビアータ  
【おすすめトッピング 茄子】  
イタリア産完熟トマトと、辛さと旨味のあるペペロンチーノ  
ピッコロを使用したこだわりのアラビアータ



### Steamed Chicken

蒸し鶏と青ネギの和風ソース  
【おすすめトッピング 大根おろし】



### Whitebait Peperoncino

釜揚げしらすのペペロンチーノ  
【おすすめトッピング 大根おろし】



### Mentaiko

元祖辛子明太子  
【おすすめトッピング 青じそ】



### Porcini Mushroom Cream Sauce

ポルチーニ茸のクリームソース  
+300(税込330)

## DESSERT



Tiramisu  
ティラミス



Basque Cheesecake  
バスクチーズケーキ



Seasonal Gelato  
季節のジェラート(2種類選べます)



Apple Pie  
アップルパイ +200(220)



Seasonal Cake -Zuccotto-  
季節のケーキ〜ズコット〜 ASK

## DRINK

### ALCOHOL

+350(税込385)

Glass Wine (Red / White)  
グラスワイン(赤/白)

Sicilian Lemon Sour  
シチリアンレモンサワー

Highball  
ハイボール

Draft Beer  
生ビール

### NON ALCOHOL

Cola

コーラ

Iced Apple Rooibos Tea  
アイスアップルルイボスティ

Homemade Ginger Ale  
自家製ジンジャーエール +250(税込275)

Cola

ジンジャーエール(甘口)

Homemade Lemonade  
自家製フレーバーレモネード +250(税込275)

Mango Juice  
マンゴージュース +250(税込275)

Orange Juice

オレンジジュース

Bora Bora  
ボラボラ +250(税込275)

Whitebait  
しらす

Tea(Hot/Ice)

紅茶(ホット/アイス)

Coffee(Hot/Ice)

コーヒー(ホット/アイス)

## TOPPING

150(税込165)

250(税込275)

Aojiso  
青じそ

Spinach  
ほうれん草

Grated Daikon Radish  
大根おろし

Eggplant  
茄子

Spicy Cod Roe  
辛子明太子

350(税込385)

Bacon  
ベーコン

Shrimp  
海老

Whitebait  
しらす