

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	980(税込1,078)
MARINATED OCTOPUS 北海だこのマリネ	850(税込935)
SHRIMP & AVOCADO TARTARE 海老とアボカドのタルタル	1,050(税込 1,155)
SEAFOOD CARPACCIO 鮮魚のカルパッチョ	1,200(税込1,320)
SEASONAL PICKLES 旬野菜のピクルス	550(税込605)
SICILIAN OLIVES シチリア産生オリーブ	550(税込605)
CHEESE チーズ各種	600(税込660)
・ CAMEMBERT DE NORMANDIE カマンベールドノルマンディー ・ GORGONZOLA PICANTE ゴルゴンゾーラ ピカンテ 蜂蜜添え	・ MIMOLETTE ミモレット 18ヶ月熟成

※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	680(税込748)
DEEP FRIED CALAMARI 小ヤリイカのリング揚げ	950(税込1,045)
ANCHOVY FRENCH FRIES アンチョビフライドポテト	650(税込 715)
GNOCCHI もちもちジャガイモのニョッキ	650(税込 715)
"MERGUEZ" LAMB SAUSAGE 仔羊のソーセージ"メルゲーズ" 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	(1 piece) 650(税込715)
LASAGNA エミリア風ラザニア 【おすすめトッピング：ほうれん草】	1,050(税込1,155)
SHRIMP & MUSHROOM AJILLO 海老とマッシュルームのアヒージョ	1,150(税込 1,265)
CHEESE OMELETTE WITH TRUFFLE トリュフのチーズオープンオムレツ 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	980(税込1,078)
BUFFALO CHICKEN WINGS バッファローチキンウイング	(10 pieces) 880 (税込968) (20 pieces) 1,680(税込1,848) (30 pieces) 2,400(税込2,640)

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	1,200(税込1,320)
FRESH SPINACH & BACON SALAD ほうれん草とベーコンのサラダ	880(税込968)
CAESAR SALAD シーザーサラダ	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



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 ハムとサラミの5種盛り合わせ 1,880(税込2,068)
～シャルキュトリー～



CAPRESE
ブラータチーズのカプレーゼ 1,580(税込1,738)
『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

SOUP

スープ

MINISTRONE ミネストローネ	650(税込715)
-----------------------	------------

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	1,650(税込1,815)
LA BOHEME MIX Bacon, Shrimp, Bell Pepper, Mushroom ラ・ボエム ミックス ベーコン、海老、ピーマン、マッシュルーム	1,650(税込1,815)
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 脂のつたサーモンをオリーブのソース"タフナード"と一緒にさっぱりと	1,980(税込2,178)
ROASTED DAISEN CHICKEN (HALF) 大山鶏トマホークのローストチキン (1/2羽)	1,980(税込2,178)
VEAL CUTLET 仔牛のカツレツ ミラネーゼ	2,200(税込2,420)
U.S. PRIME BEEF STEAK GARLIC SOY SAUCE (S 150g)	2,400(税込2,640)
USプライムビーフステーキ (L 300g)	3,980(税込4,378)
アメリカで最高級グレードのプライムビーフを、ガーリック醤油ソースと共に	



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

Voiiello

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、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

【おすすめトッピング: しらす】

590(税込649)

ARRABBIATA

完熟トマトのアラビアータ

【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

980(税込1,078)

MENTAIKO

元祖辛子明太子

【おすすめトッピング: 青じそ】

980(税込1,078)

STEAMED CHICKEN & GREEN ONION

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】

1,180(税込1,298)

TOMATO & MOZZARELLA

完熟トマトとモッツアレラ

1,280(税込1,408)

PARMIGIANO CHEESE RISOTTO

熟成パルミジャーノチーズリゾット

※栃木県産とちぎの星を使用

1,280(税込1,408)

PORCINI RISOTTO

ポルチーニ茸のリゾット

【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

1,480(税込1,628)

SHRIMP & AOKISO

小海老と青じそ

【おすすめトッピング: 大根おろし】

1,180(税込1,298)

MELANZANE

メランツアーネ

【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

1,280(税込1,408)

CARBONARA

カルボナーラ

【おすすめトッピング: 生ハム】

1,280(税込1,408)

GENOVESE WITH CLAMS

あざりのジェノバソース

1,480(税込1,628)

BOLOGNESE

ボロネーズ

【おすすめトッピング: 温泉卵】

1,650(税込1,815)

SHRIMP TOMATO SAUCE TOPPED WITH MASCARPONE

小海老とマスカルポーネのトマトソース

1,680(税込1,848)

SALMON & SPINACH IN CREAM SAUCE

サーモンとほうれん草のクリームソース

1,680(税込1,848)

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

Poached Egg 温泉卵

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