

## APPETIZER

### 前菜

#### COLD

BAGNA CAUDA WITH FARM VEGETABLES  
農園野菜のバーニャカウダ 980(税込1,078)  
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

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)

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)

・ CAMEBERT 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 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” (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

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)

BUFFALO CHICKEN WINGS (10 pieces) 880 (税込968)  
バッファローチキンウイング (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



(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 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

## PIZZA

### ピッツァ

#### 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

1,980(税込2,178)

脂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)

1,980(税込2,178)

#### 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まし。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

590(税込649)

【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

980(税込1,078)

【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

1,180(税込1,298)

【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

1,280(税込1,408)

#### PARMIGIANO CHEESE RISOTTO

熟成パルミジャーノチーズリゾット

1,280(税込1,408)

※栃木県産とちぎの星を使用

#### PORCINI RISOTTO

ポルチーニ茸のリゾット

1,480(税込1,628)

【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 & AOKISO

小海老と青じそ

1,180(税込1,298)

【おすすめトッピング: 大根おろし】

#### MELANZANE

メランツァーネ

1,280(税込1,408)

【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

1,280(税込1,408)

【おすすめトッピング: 生ハム】

#### BOLOGNESE

ボロネーズ

1,650(税込1,815)

【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 1,680(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