

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 北海道このマリネ	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)
・ FRENCH CAMEMBERT CHEESE フランス産カマンベール ・ 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 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	
LASAGNA エミリア風ラザニア	1,050(税込1,155)
【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	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	980(税込1,078)
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) 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 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) 550(税込605)

GARLIC TOAST

ガーリックトースト

450(税込495)

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
『Burrata Cheese』

1,580(税込1,738)

「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 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 1,980(税込2,178)
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) 1,980(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. PREMIUM BEEF STEAK GARLIC SOY SAUCE (S 150g) 2,400(税込2,640)
USプレミアムビーフ ステーキ (L 300g) 3,980(税込4,378)
高品質のアメリカ産プレミアムビーフを、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

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 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
ボ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 & AOJISO
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
メランツアーネ 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】

GENOVESE WITH CLAMS
あさりのジェノバソース 1,480(税込1,628)

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