

DINNER SET

LA BOHÈME
PASTA FRESCA

A 3,400
(税込3,740)

アペタイザー + パスタ + メイン + デザート + ドリンク
Appetizer Pasta Main Dessert Drink
Alcohol or Soft Drink

B 2,300
(税込2,530)

アペタイザー + パスタ + デザート + ドリンク
Appetizer Pasta Dessert Drink
Alcohol or Soft Drink

C 1,800
(税込1,980)

アペタイザー + パスタ + ドリンク
Appetizer Pasta Drink
Alcohol or Soft Drink

APPETIZER

こちらより1品お選びください
Choose One

シーザースサラダ
Caesar Salad

小ヤリイカのリング揚げ
Deep Fried Calamari

ほうれん草とベーコンのサラダ
Fresh Spinach & Bacon Salad

北海道のマリネ
Marinated Octopus

海老とマッシュルームの
アヒージョ
Shrimp & Mushroom Ajillo

愛とんのソーセージ
Aiton Pork Sausage

アンチョビフライドポテト
Anchovy French Fries

バッファロー
チキンウイング 5 Pieces
Buffalo Chicken Wings

MAIN

USプレミアムビーフステーキ100g
U.S. Premium Beef Steak 100g



DESSERT

こちらより1品お選びください
Choose One



ティラミス
Tiramisu



アップルパイ
Apple Pie
+250(税込275)



バスク
チーズケーキ
Basque Cheesecake



ジェラート
2種類選べます
Gelato Scoop



季節のケーキ
〜ズコット〜(+Ask)
Seasonal Cake -Zuccotto-

PASTA

こちらより1品お選びください
Choose One



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。

PASTA GRADE UP +250(税込275)

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「浅草開化楼開発！低加水パスタフレスカ」



元祖辛子明太子
Mentaiko



蒸し鶏と青ネギの
和風ソース
Steamed Chicken



完熟トマトのアラビアータ
Arrabbiata



小海老と青じそ
Shrimp & Aojiso



釜揚げしらすの
ペペロンチーノ
Whitebait Peperoncino



カルボナーラ
Carbonara
+100(税込110)



完熟トマトとモッツアレラ
Tomato & Mozzarella
+100(税込110)



あさりのジェノバソース
Genovese with Clams
+200(税込220)



ボロネーズ
Bolognese
+300(税込330)



ポルチーニ茸のクリームソース
Porcini Mushroom Cream Sauce
+300(税込330)

DRINK

こちらより1品お選びください
Choose One

ALCOHOL + 350(税込385)

ハイネケン
Heineken

ハウスワイン(赤/白)
House Wine (Red/White)

シチリアンレモンサワー
Sicilian Lemon Sour

SOFT DRINK

コーラ
Cola

ジンジャーエール
Ginger Ale

紅茶(ホット/アイス)
Tea (Hot/Ice)

コーヒー(ホット/アイス)
Coffee (Hot/Ice)

オレンジジュース
Orange Juice

アイスアップルルイボスティー
Iced Apple Rooibos Tea

カフェラテ(ホット/アイス) +250(税込275)
Caffè Latte (Hot/Ice)

マンゴージュース +250(税込275)
Mango Juice

ボラボラ +250(税込275)
Bora Bora

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

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