

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)

・ 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

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)
【おすすめトッピング：サワードウブレッド 2P】

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
～シャルキュトリー～

1,880(税込2,068)



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

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)
DRY-CURED HAM & 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"と一緒にざっぱりと	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. PREMIUM BEEF STEAK GARLIC SOY SAUCE (S 150g) USプレミアムビーフ ステーキ (L 300g)	2,400(税込2,640) 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



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、もちもちした食感で風味豊かなのが特徴。

TODAY'S PASTA 本日のパスタ	ASK	SHRIMP & AOJISO 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)
PEPERONCINO ペペロンチーノ 【おすすめトッピング：しらす】	590(税込649)	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)
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)	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)
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)	BOLOGNESE ボロネーズ 【おすすめトッピング：温泉卵】	1,650(税込1,815)
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)	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)
TOMATO & MOZZARELLA 完熟トマトとモッツアレラ	1,280(税込1,408)	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)
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)	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	
PORCINI RISOTTO ボルチーニ茸のリゾット 【おすすめトッピング：ベーコン】	1,480(税込1,628)		

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	Dry-Cured Ham 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

We use rice produced in Japan
お米は国産米を使用しております