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 1,150(税込 1,265)

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 650(税込715)

- 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) 550(税込605)

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 990(税込1,089)

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
バッファローチキンウィング (10 pieces) 950(税込1,045)

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)：ベーコン、アボカド
450(税込495)：グリルチキン、生ハム

BREAD

GLOBAL DINING Original BREAD BARTIZAN BREAD FACTORY

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 1,650(税込1,815)
『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　**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　水牛モッツァレラ使用　**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　**2,200**(税込2,420)
脂ののったサーモンをオリーブのソース"タプナード"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　**2,400**(税込2,640)

U.S. PREMIUM BEEF STEAK GARLIC SOY SAUCE
USプレミアムビーフ　ステーキ　(S 150g) **2,500**(税込2,750)　(L 300g) **4,500**(税込4,950)
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

Voiello　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。

TODAY'S PASTA
本日のパスタ　**ASK**

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】

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】

TOMATO & MOZZARELLA
完熟トマトとモッツァレラ　**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)

PEPERONCINO
ペペロンチーノ　**690**(税込759)
【おすすめトッピング：しらす】

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

WHITEBAIT GENOVESE
しらすのジェノベーゼ　**1,350**(税込1,485)
【おすすめトッピング：海老】

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)

BOLOGNESE
ボロネーズ　**1,650**(税込1,815)
【おすすめトッピング：温泉卵】

SALMON & SPINACH IN CREAM SAUCE
サーモンとほうれん草のクリームソース　**1,780**(税込1,958)

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】

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)	**Natto** 納豆	**Grated Daikon Radish** 大根おろし	**Poached Egg** 温泉卵	
250(税込275)	**Aojiso** 青じそ	**Eggplant** 茄子	**Spicy Cod Roe** 辛子明太子	
350(税込385)	**Spinach** ほうれん草	**Bacon** ベーコン	**Shrimp** 海老	**Whitebait** しらす
450(税込495)	**Grilled Chicken** グリルチキン	**Dry-Cured Ham** 生ハム		

※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

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