

APPETIZER

前菜

COLD

BAGNA CAUDA WITH FARM VEGETABLES 農園野菜のバーニャカウダ 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	980(税込1,078)
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	1,150(税込1,265)
SEAFOOD CARPACCIO 鮮魚のカルパッチョ	1,250(税込1,375)
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 ピカント	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むオリジナルソーセージ	
LASAGNA エミリア風ラザニア	1,150(税込1,265)
【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)
【おすすめトッピング：サワードウブレッド 2P】	
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ガエム定番の一品	
BUFFALO CHICKEN WINGS パ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

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

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 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	2,200 (税込2,420)
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 (S 150g)	2,500 (税込2,750)
USプレミアムビーフ ステーキ (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・美容を意欲する方に人気です
※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かなかに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。フロンズダイス(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 【おすすめトッピング: しらす】	690 (税込759)
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)	SHRIMP & AJOJISO 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)
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)	MELANZANE メランツァーネ 【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)
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)	WHITEBAIT GENOVESE しらすのジェノベーゼ 【おすすめトッピング: 海老】	1,350 (税込1,485)
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)	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)	BOLOGNESE ボロネーズ 【おすすめトッピング: 温泉卵】	1,650 (税込1,815)
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)	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 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)

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
450 (税込495) Grilled Chicken グリルチキン	Dry-Cured Ham 生ハム	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