

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】
- 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**
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

BARTIZAN BREAD FACTORY



サワードウは館内のバルティザンにて焼いたものを提供しています。



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)

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

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 脂のつ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	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) USプレミアムビーフ ステーキ (L 300g)	2,500(税込2,750) 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

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 【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 & AOKISO 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)
※グルテンフリーパスタも可能

PASTA CHANGE
パスタチェンジ +250(税込275)



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

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)

17:00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