

<h2>A</h2> <h3>3,400</h3> <p>(税込3,740)</p>	<i>Assorted Appetizer</i> 前菜の盛り合わせ + <i>Salad</i> サラダ + <i>Pasta(Half)</i> パスタ (ハーフサイズ) + <i>Main</i> メイン + <i>Drink</i> ドリンク + <i>Dessert</i> デザート <i>U.S. Premium Beef Steak</i> USプレミアムビーフステーキ
--	---

<h2>B</h2> <h3>2,250</h3> <p>(税込2,475)</p>	<i>Salad</i> サラダ + <i>Pasta</i> パスタ + <i>Drink</i> ドリンク + <i>Dessert</i> デザート
--	---

<h2>C</h2> <h3>1,750</h3> <p>(税込1,925)</p>	<i>Salad</i> サラダ + <i>Pasta</i> パスタ + <i>Drink</i> ドリンク
--	--

Pasta 浅草開化楼開発! 低加水パスタフレスカ

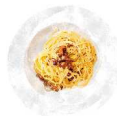
PASTA FRESCA BY "ASAKUSA KAIKARO"

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



Monthly Special

今月のおすすめパスタ
内容はスタッフにお尋ね下さい



Carbonara

カルボナーラ
【おすすめトッピング ほうれん草】



Tomato & Mozzarella

完熟トマトとモッツアレラ



Shrimp & Aojiso

小海老と青じそ
【おすすめトッピング 大根おろし】



Arrabbiata

完熟トマトのアラビアータ
【おすすめトッピング 茄子】
イタリア産完熟トマトと、辛さと旨味のある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



Steamed Chicken

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】



Whitebait Peperoncino

釜揚げしらすのペロンチーノ
【おすすめトッピング 大根おろし】



Bolognese

ボロネーズ
+350(税込385)
【おすすめトッピング 温泉卵】



Mentaiko

元祖辛子明太子
【おすすめトッピング 青じそ】



Salmon & Spinach in Cream Sauce

サーモンとほうれん草のクリームソース
+350(税込385)

DESSERT



Tiramisu
ティラミス

アルコールを使用しています
This dessert contains alcohol



Basque Cheesecake
バスクチーズケーキ



Seasonal Gelato
季節のジェラート(3種類選べます)

DRINK

ALCOHOL

+350(税込385)

Glass Wine (Red / White)

グラスワイン(赤/白)

Sicilian Lemon Sour

シチリアンレモンサワー

Highball

ハイボール

Draft Beer

生ビール

NON ALCOHOL

Coca-Cola

コーラ

Homemade Lemonade

自家製フレーバーレモネード +250(税込275)

Mango Juice

マンゴージュース +250(税込275)

Ginger Ale

ジンジャーエール(甘口)

Homemade Ginger Ale

自家製ジンジャーエール +250(税込275)

Bora Bora

ボラボラ +250(税込275)

Orange Juice

オレンジジュース

Homemade Lemonade

自家製フレーバーレモネード +250(税込275)

Bora Bora

ボラボラ +250(税込275)

Tea(Hot/Ice)

紅茶(ホット/アイス)

Homemade Lemonade

自家製フレーバーレモネード +250(税込275)

Bora Bora

ボラボラ +250(税込275)

Coffee(Hot/Ice)

コーヒー(ホット/アイス)

TOPPING

150(税込165)

Grated Daikon Radish
大根おろし

Poached Egg
温泉卵

350(税込385)

Spinach
ほうれん草

Bacon
ベーコン

Shrimp
海老

Whitebait
しらす

250(税込275)

Aojiso
青じそ

Eggplant
茄子

Spicy Cod Roe
辛子明太子