

## APPETIZER

前菜

### COLD

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)

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ボエム定番の一品

BUFFALO CHICKEN WINGS  
バッファローチキンウイング (10 pieces) 950(税込 1,045)

## SALAD

サラダ

**数量限定** 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 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)

※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)  
脂のっ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

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

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。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 & AOKISO  
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

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
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