

STARTERS

.....

北海だこのマリネ Marinated Octopus	850(税込935)	海老とマッシュルームのアヒージョ Shrimp & Mushroom Ajillo 【おすすめトッピング：バゲット】	1,150(税込1,265)
アンチョビフライドポテト Anchovy French Fries	650(税込715)	バッファローチキンウィング Buffalo Chicken Wings	(10 PIECES) 950(税込1,045)
小ヤリイカのリング揚げ Deep Fried Calamari	990(税込1,089)	バゲット Baguette	100(税込110)
愛知県産愛とんのソーセージ Aiton Pork Sausage	(1 PIECE) 650(税込715)	ガーリックトースト Garlic Toast	380(税込418)

SALAD

.....

シーザースサラダ Caesar Salad 【おすすめトッピング：ベーコン】	950(税込1,045)	ほうれん草とベーコンのサラダ Fresh Spinach & Bacon Salad	880(税込968)
--	--------------	---	------------

MAIN

.....

US プレミアムビーフ ステーキ 最高峰のアメリカンビーフ U.S. Premium Beef Steak	(S 200G) 3,200(税込3,520) (L 300G) 4,500(税込4,950)
--	--

PASTA

.....

Voletto 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。	PASTA GRADE UP +250(税込275) 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「浅草開化楼開発！低加水パスタフレスカ」
--	--

Monthly 今月のおすすめパスタ Monthly Pasta ASK	完熟トマトのアラビアータ Arrabbiata 【おすすめトッピング：茄子／ベーコン】
ペペロンチーノ Peperoncino 【おすすめトッピング：しらす】	小海老と青じそ Shrimp & Aojiso 【おすすめトッピング：大根おろし】
元祖辛子明太子 Mentaiko 【おすすめトッピング：青じそ】	完熟トマトとモッツアレラ Tomato & Mozzarella
蒸し鶏と青ネギの和風ソース Steamed Chicken 【おすすめトッピング：大根おろし】	しらすのジェノベーゼ Whitebait Genovese 【おすすめトッピング：海老】
カルボナーラ Carbonara 【おすすめトッピング：ほうれん草】	ポルチーニ茸のクリームソース Porcini Mushroom Cream Sauce
ボロネーズ Bolognese 【おすすめトッピング：温泉卵】	

大盛り 300(税込330)
Large Portion

TOPPINGS AVAILABLE FOR ALL ITEMS

150(税込165)	大根おろし Grated Daikon Radish	温泉卵 Poached Egg		
250(税込275)	青じそ Aojiso	茄子 Eggplant	辛子明太子 Spicy Cod Roe	
350(税込385)	ほうれん草 Spinach	ベーコン Bacon	海老 Shrimp	しらす Whitebait

LA BOHÈME

PASTA FRESCA

写真はイメージです
The item may differ from the actual photo

季節によって食材が異なる場合がございます
Menu is subject to change due to availability

DESSERT

季節のケーキ 〜ズコット〜
Seasonal Cake -Zuccotto-

アップルパイ
Apple Pie

ティラミス
Tiramisu

バスクチーズケーキ
Basque Cheesecake

季節のジェラート
Seasonal Gelato

ASK

880(税込968)

680(税込748)

680(税込748)

(1 Flavor) 230(税込253)
(2 Flavors) 440(税込484)
(3 Flavors) 650(税込715)