

APPETIZER

前菜

COLD

BAGNA CAUDA WITH FARM VEGETABLES
農園野菜のバーニャカウダ 1,200(税込 1,320)
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 1,250(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 ミモレット 18ヶ月熟成
フランス産カマンベール
* GORGONZOLA PICANTE 蜂蜜添え
ゴルゴンゾーラ ピカンテ
※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 680(税込 748)

GNOCCHI
もちもちジャガイモのニョッキ 680(税込 748)

"MERGUEZ" LAMB SAUSAGE
仔羊のソーセージ"メルゲーズ" (1 piece) 680(税込 748)
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): 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 1,980(税込 2,178)
～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)
「Burrrata 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 1,750(税込1,925)

LA BOHEME MIX

Bacon, Shrimp, Bell Pepper, Mushroom
ラ・ボエム ミックス 1,750(税込1,925)

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 1,800(税込1,980)

MARGHERITA

マルゲリータ 水牛モッツアレラ使用 1,850(税込2,035)

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 2,400(税込2,640)

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 2,650(税込2,915)

U.S. PREMIUM BEEF STEAK GARLIC SOY SAUCE (S 150g) 2,700(税込2,970)

USプレミアムビーフ ステーキ (L 300g) 4,800(税込5,280)

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

Voello

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

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アレラ 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 & AJOJISO

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

メランツアーネ 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

WHITEBAIT GENOVESE

しらすのジェノベーゼ 1,350(税込1,485)
【おすすめトッピング: 海老】

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)
※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

Whitebait しらす

450(税込495)

Dry-Cured Ham 生ハム

※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。

We use rice produced in Japan.
お米は国産米を使用しております。

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