

## 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 1,250(税込 1,375)
- 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 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
- 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ポエム定番の一品
- 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

自社ファクトリーで焼いたこだわりのパンをお店に配送しています。



### 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)  
『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

## SOUP

スープ

Chilled Edamame Soup  
冷製えだ豆スープ 650(税込715)

## 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 ベーコン、海老、ピーマン、マッシュルーム	1,750(税込1,925)
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 水牛モッツァレラ使用	1,850(税込2,035)
DRY-CURED HAM & RUCOLA 生ハムとルッコラ	1,750(税込1,925)
PEPPERONI & JALAPEÑO ペパロニ ハラペーニョ ナボリの辛ソーセージとハラペーニョを使ったピッツァ	1,900(税込2,090)

※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	2,400(税込2,640)
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

### PASTA CHANGE パスタチェンジ +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



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。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 & AOJISO 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ァレラ	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 ポ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)  
※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)	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頂きます。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。