

APPETIZER

前 菜

COLD

BAGNA CAUDA WITH FARM VEGETABLES 農園野菜のバーニャカウダ 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	1,250(税込1,375)
MARINATED OCTOPUS 北海だこのマリネ	880(税込968)
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	1,280(税込1,408)
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 イカのリング揚げ	1,150(税込1,265)
ANCHOVY FRENCH FRIES アンチョビフライドポテト	680(税込748)
FRENCH FRIES フライドポテト	400(税込440)
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” 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	(1 piece) 700(税込770)
LASAGNA エミリア風ラザニア 【おすすめトッピング：ほうれん草】	1,200(税込1,320)
SHRIMP & MUSHROOM AJILLO 海老とマッシュルームのアヒージョ 【おすすめトッピング：サワードウブレッド 2P】	1,250(税込1,375)
CHEESE OMELETTE WITH TRUFFLE トリュフのチーズオープンオムレツ 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	980(税込1,078)
BUFFALO CHICKEN WINGS バッファローチキンウィング	(10 pieces) 980(税込1,078)

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	1,280(税込1,408)
FRESH SPINACH & BACON SALAD ほうれん草とベーコンのサラダ	900(税込990)
CAESAR SALAD シーザースサラダ	980(税込1,078)

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

550(税込605)

RECOMMENDATION

おすすめ



CHARCUTERIE

厳選 ハムとサラミの5種盛り合わせ
～シャルキュトリー～

1,980(税込2,178)



CAPRESE

ブラータチーズのカプレーゼ
『Burrata Cheese』

1,650(税込1,815)

「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

MINISTRONE

ミネストローネ

650(税込715)

PIZZA		
ピッツァ		
WHITEBAIT & SEAWEED Cream Sauce		
金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zzarella使用	1,850	(税込 2,035)
PEPPERONI & JALAPEÑO		
ペパロニ ハラペーニョ		
ナポリの辛口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)
DRY-CURED HAM & RUCOLA		
生ハムとルッコラ	2,300	(税込 2,530)
※追加料金でハーフ＆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	2,450	(税込 2,695)
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)	2,200	(税込 2,420)
VEAL CUTLET		
仔牛のカツレツ ミラネーゼ	2,700	(税込 2,970)
U.S. PREMIUM BEEF STEAK GARLIC SOY SAUCE (S 150g)	2,800	(税込 3,080)
USプレミアムビーフ ステーキ (L 300g)	4,900	(税込 5,390)
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	PEPERONCINO ペペロンチーノ	690(税込759)
			【おすすめトッピング：しらす】	
ARRABBIATA 完熟トマトのアラビアータ		980(税込 1,078)	SHRIMP & AOJISO 小海老と青じそ	1,180(税込 1,298)
【おすすめトッピング：茄子/ベーコン】			【おすすめトッピング：大根おろし】	
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			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】	
MENTAIKO 元祖辛子明太子		980(税込 1,078)	復活!!ランチでも人気の茄子のトマトパスタ	
【おすすめトッピング：青じそ】			WHITEBAIT GENOVESE しらすのジェノペーゼ	1,350(税込 1,485)
			【おすすめトッピング：海老】	
STEAMED CHICKEN & GREEN ONION 蒸し鶏と青ネギの和風ソース		1,180(税込 1,298)	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)
【おすすめトッピング：大根おろし】			BOLOGNESE ボロネーズ	1,680(税込 1,848)
			【おすすめトッピング：温泉卵】	
CARBONARA カルボナーラ		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	1,880(税込 2,068)
【おすすめトッピング：生ハム】			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】	
TOMATO & MOZZARELLA 完熟トマトとモッツアレラ		1,280(税込 1,408)	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	
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)		

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。