

APPETIZER

前 菜

COLD

BAGNA CAUDA WITH FARM VEGETABLES
農園野菜のバーニャカウダ 1,250(税込1,375)
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 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)

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” (1 piece) 700(税込770)
仔羊の旨みがスパイスで引き立つお酒の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 1,250(税込1,375)
【おすすめトッピング：サワードウブレッド 2P】

BUFFALO CHICKEN WINGS
バッファローチキンウイング (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 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

PIZZA

ピッツァ

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 水牛モッツアレラ使用	1,850(税込 2,035)
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 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	2,450(税込 2,695)
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) USプレミアムビーフ ステーキ (L 300g)	2,800(税込 3,080) 4,900(税込 5,390)



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 メランツアーネ 【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アレラ	1,280(税込 1,408)	BOLOGNESE ボロネーズ 【おすすめトッピング：温泉卵】	1,680(税込 1,848)
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	1,880(税込 2,068)
		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。

For guests entering after 5:00 PM, we kindly ask for a minimum order of ¥1,000 (¥1,100 incl. tax) per person. If the total is less than ¥1,000, the difference will be charged.
17時以降にご入店のお客様には、お一人様1,000円（税込1,100円）以上のご飲食をお願いしております。1,000円未満の場合は差額を頂戴します。

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。