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)

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"　(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すむオリジナルソーセージ

LASAGNA
エミリア風ラザニア　1,200(税込1,320)
【 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　1,250(税込1,375)
【 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ブンオムレツ　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) 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

GLOBAL DINING Original BREAD BARTIZAN BREAD FACTORY

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

SOUP

スープ

MINESTRONE
ミネストローネ　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 — 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　水牛モッツァレラ使用 — 1,850(税込2,035)

PEPPERONI & JALAPEÑO
ペパロニ　ハラペーニョ — 1,900(税込2,090)
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

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"タプナード"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
USプレミアムビーフ　ステーキ — (S 150g) 2,990(税込3,289) / (L 300g) 5,800(税込6,380)
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

Voiello 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ァレラ — 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 & AOJISO
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
メランツァーネ — 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 — 1,680(税込1,848)
【 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 — 1,880(税込2,068)

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)
※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	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。