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

PIZZA

ピッツァ

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)

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　(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

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。

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. Applies all day on weekends and public holidays.
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。土日祝は終日となります。

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。