

## APPETIZER

前菜

### COLD

SEASONAL PICKLES 旬野菜のピクルス	¥380
OCTOPUS CEVICHE 北海たこのセビーチェ	¥680
SHRIMP & AVOCADO TARTARE 海老とアボカドのタルタル	¥880
SICILIAN OLIVES シチリア産生オリーブ	¥380
CHEESE チーズ各種 ※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	¥480

### HOT

GRILLED OYSTER WITH BUTTER & HERB BREADCRUMBS 兵庫県産 牡蠣の香草バター焼き	(1 piece) ¥380
SHRIMP & MUSHROOM AJILLO 海老とマッシュルームのアヒージョ	¥780
SAUTEED CABBAGE WITH ANCHOVY GARLIC キャベツのアンチョビガーリックソテー	¥480
SAUSAGE WITH BLACK PEPPER 黒胡椒風味の極太ソーセージ	(1 piece) ¥680
BUFFALO CHICKEN WINGS バッファローチキンウィング	(10 pieces) ¥780 (20 pieces) ¥1,550 (30 pieces) ¥2,250
GNOCCHI もちもちジャガイモのニョッキ	¥580
DEEP FRIED CALAMARI 小ヤリイカのリング揚げ	¥680
ANCHOVY FRENCH FRIES アンチョビフライドポテト	¥580
GRATIN WITH MASHED POTATOES & MEAT SAUCE マッシュポテトとミートソースのグラタン	¥680

## 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 【おすすめトッピング：グリルチキン+¥350 / グリルベーコン+¥350】	¥980
FRESH SPINACH & BACON SALAD ほうれん草とベーコンのサラダ 【おすすめトッピング：温泉卵】	¥780
CAESAR SALAD シーザースサラダ	¥900

## 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) ¥200

(4 pieces) ¥380

BAGUETTE バゲット	¥250
GARLIC TOAST ガーリックトースト	¥350
BUTTER バター	¥50

## RECOMMENDATION

おすすめ



CHARCUTERIE ¥1,690  
厳選 肉の盛り合わせ ~シャルキュトリー~  
オーダーが入ってから、選りすぐりの肉をスライスいたします  
切り立ての香りを是非味わってください



CAPRESE ¥1,200  
ブラータチーズのカプレーゼ  
「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

## MEAT

肉

**ROASTED DAISEN CHICKEN** (1/2羽) ¥1,580  
 大山鶏トマホークのローストチキン

**U.S. PRIME BEEF STEAK** (S 150g) ¥1,680  
 USプライムビーフ ステーキ (L 300g) ¥2,980  
 最高峰のアメリカンビーフ



## PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット

### PASTA CHANGE パスタチェンジ +¥180



**GLUTEN-FREE BUCKWHEAT PASTA**  
**グルテンフリーそばパスタ**

Glutenの摂取を抑えることで、腸内環境を整える効果があるとされています  
 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



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、粉の香りと旨味を感じられる生パスタを超えるパスタ

<b>TODAY'S PASTA</b> 本日のパスタ	¥ASK	<b>PEPERONCINO</b> ペペロンチーノ 【おすすめトッピング: 小ヤリイカ】	¥580
<b>ARRABBIATA</b> アラビアータ 【おすすめトッピング: 茄子】	¥880	<b>MENTAIKO</b> 元祖辛子明太子 【おすすめトッピング: 小ヤリイカ / 青じそ】	¥980
<b>STEAMED CHICKEN &amp; GREEN ONION</b> 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】	¥980	<b>CARBONARA</b> カルボナーラ 【おすすめトッピング: 辛子明太子】	¥1,080
<b>BOLOGNESE</b> ボロネーズ 【おすすめトッピング: 温泉卵】	¥1,380	<b>TOMATO &amp; MOZZARELLA</b> 完熟トマトとモッツアレラ	¥1,180
<b>PORCINI RISOTTO</b> ボルチーニ茸のリゾット 【おすすめトッピング: ベーコン】 ※米国産カルローズ米を使用	¥1,280	<b>SALMON &amp; SPINACH WITH CREAM SAUCE</b> サーモンとほうれん草のクリームソース	¥1,480
<b>RICH CHEESE RISOTTO</b> 濃厚チーズリゾット ※米国産カルローズ米を使用	¥980	<b>LANGOUSTINE &amp; MASCARPONE WITH TOMATO SAUCE</b> 手長海老とマスカルポーネのトマトソース	¥1,680

Extra Large Portion +¥300 パスタ、リゾット大盛り +¥300  
 ※そばパスタも可能

## DESSERT

デザート

<b>TIRAMISU</b> ティラミス	¥580	<b>GELATO</b> ジェラート (1 flavor) ¥250 (2 flavors) ¥500 (3 flavors) ¥700
<b>CARAMEL CHEESECAKE</b> キャラメルチーズケーキ	¥480	<b>NOCCIOLA</b> ノッチョーラ <b>AMADU</b> あまおう <b>VANILLA</b> バニラ <b>ORGANIC LEMON &amp; GINGER</b> 有機レモンしょうが

### Toppings Available for All Items

¥150 Poached Egg 温泉卵	Aojiso 青じそ	Natto 納豆	Grated Daikon Radish 大根おろし
¥250 Spinach ほうれん草	Eggplant 茄子	Calamari 小ヤリイカ	Spicy Cod Roe 辛子明太子
¥350 Bacon ベーコン	Prosciutto 生ハム	Whitebait しらす	

※その他お好みに合わせて対応させていただきます。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

Minimum Charge 800yen  
 18:00以降お一人様最低800円(税別)のご飲食代を頂戴します

All prices are before tax  
 価格は全て税別です

# Specialità



松阪ポークのポルペッティーニと越後舞茸のフリット  
Matsuzaka Pork Meatballs & Maitake Mushrooms Fritter

¥580



ポルチーニ茸と長谷川マッシュルームのクリームソース キタツラ ¥1,680  
Spaghetti alla Chitarra with Cream Sauce & Porcini, Hasegawa Mushroom



モンブランズコット  
Mont Blanc Zuccotto

¥750