

NAPOLI STYLE PIZZA



ナポリ風ピッツァ。程良い酸味のイタリア産トマトソースと、フレッシュなモッツアレラチーズ、自家製生地には厳選された小麦粉を使用しています。
直径20cm(8カット)の食べ切りサイズ。



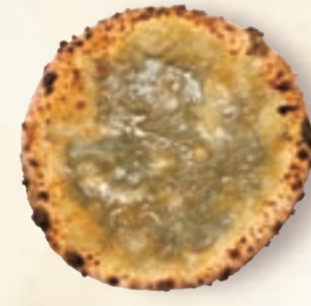
Margherita
Mozzarella di Buffalo, Tomato, Fresh Basil
マルゲリータ
¥1,380
ナポリピッツァの定番
水牛モッツアレラ、トマト、
フレッシュバジル



Jalapeno & Chorizo
Chorizo, Onion, Bell Pepper Jalapeno
ハラペーニョ & チョリソー
¥1,250
チョリソー、オニオン、パプリカ、
ハラペーニョ



Prosciutto
Mozzarella, Prosciutto, Rocket Salad,
Cherry Tomato
プロシュート
¥1,480
モッツアレラ、プロシュート、
ルッコラ、チェリートマト



Gorgonzola
Served with Honey
ゴルゴンゾーラ 蜂蜜添え
¥1,250
イタリアのブルーチーズ、
ゴルゴンゾーラ100%のピッツァ



Plain Mixed Cheese
プレーン
¥800
ミックスチーズ、オレガノ
【おすすめトッピング アンチョビ +¥250
ガーリック +¥150】



La Boheme' Mix
Shrimp, Bacon, Mushrooms, Bell Pepper,
Mixed Cheese
ラ・ボエムミックス
¥1,250
小海老、ベーコン、マッシュルーム、
ピーマン、ミックスチーズ

Toppings

Anchovy アンチョビ	+¥250	Mozzarella di Buffalo 40g 水牛モッツアレラ	+¥450
Garlic ガーリック	+¥150	Prosciutto 30g 生ハム	+¥480
Eggplant 茄子	+¥150		

cafe
LA BOHÈME

Cold Appetizers 冷菜

Octopus Ceviche Fresh Tomato, Spicy Genovese Sauce ¥580
 北海たこのセビーチェ
 ハラペーニョとジェノバソースで

Tasmanian Smoked Salmon Carpaccio Dill Cream Sauce ¥680
 タスマニア産スモークサーモンのカルパッチョ
 ティルクリームソース

Tuna Tartar with Avocado Dip ¥780
 マグロのタルタル
 アボカドのディップとクルトンを添えて

Caprese Mozzarella di Buffalo, Tomato, Genovese Sauce ¥980
 イタリアより空輸 水牛モッツァレラのカプレーゼ
 水牛モッツァレラと完熟トマトのサラダ

Prosciutto Di Parma ¥680
 パルマ産プロシュート

Salami Montanaro ¥480
 サラミンタナーロ
 北イタリアの伝統的なサラミ

Assorted Cheese Plate ¥1,200
 (Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Mozzarella, Camembert Cheese)
 チーズの盛り合わせ
 (パルミジャーノ レッジャーノ、ゴルゴンゾーラ、モッツァレラ、カマンベール)

Soup & Salad スープ・サラダ

Salad サラダ

Caesar Salad Small Regular
 Romaine Lettuce Tossed with Garlic & Parmesan Cheese Dressing ¥530 ¥880
 シーザースラダ
 ロメインレタスとパルメジャンチーズ、アンチョビガーリックドレッシング

Snow Crab & Avocado Salad Wasabi & Shallot Dressing ¥650 ¥1,100
 ズワイ蟹とアボカドのサラダ
 わさびエシャロットドレッシング

Mix Green Salad Garlic & Soy Sauce Dressing ¥380 ¥680
 ミックスグリーンサラダ
 ガーリック風味の和風ドレッシング

Wakame Seaweed & Tofu Salad ¥450 ¥750
 Onion & Apple Soy Sauce Dressing
 三陸産ワカメと寄せ豆腐のサラダ
 オニオンとすりおろしりんごのドレッシング

Fresh Spinach Poached Egg, Mushroom, Bacon, Japanese Dressing ¥550 ¥950
 ほうれん草とベーコンのサラダ温泉玉子のせ
 和風ドレッシング

Soup スープ

Minestrone ¥400
 ミネストローネ

New England Clam Chowder ¥550
 クラムチャウダー

Minimum Charge is ¥840 after 6:00p.m. 当店では18時以降、¥840のミニナムチャージを頂いております。

Hot Appetizers 温菜

Spice & Herb Marinated Fried-Chicken (1Piece) ¥340
 骨付きフライドチキン
 スパイスでマリネしたオリジナルチキン

Mame-Aji Spicy Deep-fried Horse Mackerel ¥390
 豆あじのから揚げ スパイス風味

Camembert Cheese Fritto with Strawberry Jam ¥390
 カマンベールチーズのフリット
 ストロベリージャム添え

Gnocchi Potato Gnocchi ¥480
 もちもちジャガイモのニョッキ
 パルミジャーノソース

Sauteed Cabbage with Anchovy and Garlic ¥480
 キャベツのアンチョビガーリックソテー

Shrimp Ajillo with Mushrooms ¥580
 海老とマッシュルームのアヒージョ
 ガーリックとアンチョビのオイル煮

Gado Gado Steamed Vegetables with Peanut Sauce ¥800
 蒸し野菜のガドガド
 ピーナッツソース添え

Lasagna Shrimp, Vegetable, Meat Sauce ¥630
 海老と野菜のミートソースラザニア

Spicy Chorizo ¥750
 スパイシー Chorizo ソーセージ
 粒マスタード添え

Stewed Beef Brisket in Red Wine ¥680
 牛バラ肉のやわらか煮込み
 フォンドボーと赤ワインでじっくり煮込みました

Deep-Fried Calamari with Tartar Sauce ¥750
 小ヤリイカのリング揚げ
 タルタルソース添え

Sauteed Squid and Taro with Squid Ink ¥780
 スルメイカと里芋のイカ墨ソテー

French Fries Deep-Fried Shoestring Potato ¥480
 フライドポテト

Garlic Toast (1Piece) ¥150
 ガーリックトースト

Specials スペシャルディッシュ

Veal Cutlet ¥1,380
 仔牛のカツレツ “ミラネーゼ”
 薄くのばした仔牛の肉に衣を付け、専用のフライパンで香ばしく焼きあげます。

Roasted Chicken ¥1,580
 清流若鶏のガーリックロースト 瞬間燻製
 ※20分程度お時間頂きます。

Pasta & Risotto パスタ・リゾット

Peperoncini ¥550
 ペペロンチーニ
 【おすすめトッピング ほうれん草 +¥200】

Arrabbiata Chili, Tomato Sauce ¥650
 アラビアータ 唐辛子のきいた辛いトマトソース
 【おすすめトッピング 茄子 +¥150】

Melanzane ¥950
 Eggplant, Tomato Sauce
 メランツァーネ 茄子のシンプルなトマトソース
 【おすすめトッピング しめじ +¥250】

Mentaiko Spicy Cod Roe, Butter *Cream Sauce : +¥200 ¥950
 辛子明太子あえ (+¥200でクリームソースに変更できます)
 【おすすめトッピング 小ヤリイカ +¥250】

Green Chili Pepper & Chirimenjyako ¥800
 ※Depend on season, maybe hot.
 青唐辛子とちりめんじゃこ
 【おすすめトッピング 納豆 +¥100】
 【※ご注意下さい!】時期により青唐辛子が辛くなる場合があります。

Steamed Chicken Green Onion, Spinach, Sesame Oil Sauce ¥980
 蒸し鶏と青ネギの和風ソース 青ネギを使ったゴマ風味ソース
 【おすすめトッピング 大根おろし +¥100】

Bolognese Classic Italian Meat Sauce ¥980
 ボロネーズ
 【おすすめトッピング 茄子 +¥150】

Carbonara Bacon, Egg-Creamy Sauce ¥1,150
 カルボナーラ ベーコンとフレッシュクリーム、玉子のソース
 【おすすめトッピング ほうれん草 +¥200】

Shrimp & Aojiso Japanese Herb, Garlic, Ex-Virgin Olive Oil ¥980
 青じそと小海老
 【おすすめトッピング 辛子明太子 +¥250】

Amatriciana Bacon, Chili Tomato Sauce ¥1,100
 アマトリチャーナ 生ベーコンとチリトマトソース
 【おすすめトッピング 茄子 +¥150】

Smoked Salmon & Spinach with Cream Sauce ¥1,280
 サーモンとほうれん草のクリームソース
 【おすすめトッピング しめじ +¥250】

Genovese Scallop, Green Asparagus ¥1,280
 帆立とアスパラガスのジェノバ風バジリコソース
 【おすすめトッピング 小ヤリイカ +¥250】

Scampi with Tomato Cream Sauce ¥1,480
 手長海老のトマトクリームソース
 【おすすめトッピング しめじ +¥250】

Clam & Shimeji Mushrooms Japanese Sauce ¥950
 アサリとしめじの和風ソース ラボエムオリジナルの和風ソース
 【おすすめトッピング 納豆 +¥100】

Mushrooms Risotto Porcini, Shimeji Mushrooms, Parmesan Cheese ¥950
 ボルチーニ茸としめじのパルメザンリゾット
 【おすすめトッピング ほうれん草 +¥200】

Toppings

Natto 納豆	¥100	Aojiso 青じそ	¥150
Fried Eggplant 茄子	¥150	Spinach ほうれん草	¥200
Shimeji Mushrooms しめじ	¥250	Calamari 小ヤリイカ	¥250
Grated Daikon Radish 大根おろし	¥100	Spicy Cod Roe 辛子明太子	¥250

La Boheme Signature



Caprese



Deep-Fried Calamari



Snow Crab & Avocado Salad



Tasmanian Smoked Salmon Carpaccio



Scampi with Tomato Cream Sauce



Veal Cutlet



Roasted Chicken