

Tapas & Quick Appetizers
おつまみ&小皿料理 **300yen**

Olives
2種のオリーブ
Green & Black



Pickles
自家製野菜のピクルス
Homemade

Parmigiano Reggiano

パルミジャーノ レッジャーノ
24ヶ月熟成
24 months matured



Grilled Zucchini
グリル野菜のマリネ
Marinated Grilled Vegetables

Camembert

カマンベールチーズのフライ
Fritto



Egg Omelet

マッシュルームとチーズのオムレツ
Mushroom & Cheese



Mame-Aji

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

La Boheme Style Small Dishes
おすすめ小皿料理 **480yen**



Cabbage

キャベツのアンチョビガーリックソテー
Sautéed Cabbage & Anchovy with Garlic



Potato

もちもちジャガイモのニョッキ
Potato Gnocchi



Prosciutto

生ハム“ハモン・サンダニエーレ”(30g)
Jamon San Daniele



Ceviche

タコとセロリのセビーチェ
Octopus & Celery



Riette

新鮮な鶏レバーのパテ
Fresh Chicken Liver Paste



Vegetable

“ガドガド”野菜のバーニャカウダソース
Bagna Cauda Sauce on Top



Shrimp & Almond

小海老とアーモンドのタルタルソース
with Tartar Sauce



Octopus

たこのやわらかトマト煮ガリシア風
Stewed Octopus Galician Style



Meatball

ビーフミートボール
Lightly Stewed Beef Meatball



French Fries

フライドポテト
Deep-fried Shoestring Potato

Original

Spice & Herb Marinated Fried-Chicken
骨付きフライドチキン

スパイス&ハーブでじっくりマリネしたオリジナルチキン

1 Piece ¥340 2 Pieces ¥680 3 Pieces ¥1,020 4 Pieces ¥1,360

LA BOHEME CLASSIC APPETIZERS

前菜

Caprese Mozzarella di Buffalo, Tomato, Genovese sauce
カプレーゼ 水牛モッツアレラと完熟トマト

¥900

Smoked Salmon Wasabi Cream Sauce
タスマニア産スモークサーモン

¥1,100

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

¥850

Clam Steamed in Garlic & Wine
アサリのワイン蒸し

¥900

SOUP & SALAD

スープ&サラダ

Caesar Salad
Romaine lettuce tossed with garlic & Parmesan cheese dressing
(Topping : Prosciutto +¥250)

Small ¥530 Regular ¥880

シーザースラダ 【おすすめトッピング 生ハム +¥250】

Snow Crab & Avocado Salad Wasabi & shallot dressing
ズワイ蟹とアボカドのサラダ エシャロットドレッシング

¥650 ¥1,100

Minestrone
トマトと野菜のミネストローネ

¥400

Fresh Spinach & Watercress
Mushroom, bacon, Japanese dressing
赤芯ほうれん草とクレソンのサラダ マッシュルーム、ベーコン

Small ¥480 Regular ¥780

Wakame Seaweed & Tofu Salad 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

¥550 ¥950

New England Clam Chouder
クラムチャウダー

¥550

NAPOLI STYLE PIZZA

ナポリスタイルピッツァ

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ます。
直径20cm(8カット)の食べ切りサイズ。



Margherita Mozzarella, tomato, fresh basil (Mozzarella di Buffalo: +¥200)
マルゲリータ
モッツアレラ、トマト、フレッシュバジル
(+¥200で水牛モッツアレラに変更できます)

¥1,250



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

¥1,250



La Boheme's Mix Shrimp, bacon, mushrooms, bell pepper, mixed cheese
ラ・ボエムミックス
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

¥1,250



Prosciutto & Rucola
Prosciutto, Rucola, Parmigiano, Mozzarella
生ハムとルッコラ
生ハム、ルッコラ、パルミジャーノ、モッツアレラ

¥1,480



Plain Mixed Cheese
プレーン
ミックスチーズ、オレガノ

¥800

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

Half & Half ハーフ&ハーフ Create your own Pizza. お好きなピザを2種類お選びください。1枚のピザとしてご注文いただけます。 ¥1,450

PASTA & RISOTTO

パスタ&リゾット

北イタリアの最高級デュラムセモリナ粉と希少価値の高い小麦のクロノスをブレンドし、
低温でじっくり乾燥させたスパゲティ!! 小麦の香りとコシをお楽しみください。
食物繊維豊富なホールウィート(全粒粉100%)パスタもご用意しております。 In all spaghetti dishes, it is possible to request Whole-wheat pasta.

Arrabbiata Chili, tomato sauce
アラビアータ
唐辛子のきいた辛いトマトソース

¥650

Green Chili Pepper & Chirimenjako
※ 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】
【※ご注意ください!】 時期により青唐辛子が辛くなる場合があります

¥800

Melanzane Eggplant, tomato sauce
メランツァーネ
茄子のシンプルなトマトソース

¥950

Mentaiko Spicy cod roe, butter *Cream sauce : +¥200
辛子明太子あえ 【おすすめトッピング 小ヤリイカ +¥250】
お好みのトッピングをあなた色に染めてください。 (+¥200でクリームソースに変更できます)

¥950

Bolognese Classic Italian meat sauce
ボロネーズ 【おすすめトッピング 茄子 +¥150】
ビーフ100%のボローニャ風ミートソース

¥980

Shrimp & Aojiso Japanese herb, garlic, ex-virgin olive oil
青じそと小海老

¥980

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

¥1,150

Steamed Chicken Green onion, spinach, sesame oil sauce
蒸し鶏と青ネギの和風ソース
ラ・ボエム一番人気 柔らかい蒸し鶏と青ネギを使ったゴマ風味のソース

¥980

Desperato Vegetables, anchovy, caper, tomato sauce
絶望
7種の野菜とアンチョビ、ケッパーのトマトソース

¥1,100

Clam & Shimeji Mushrooms Japanese sauce
アサリとしめじの和風ソース 【おすすめトッピング 大根おろし +¥100】
ラ・ボエムオリジナルの和風ソース

¥1,100

Scampi with Tomato Cream Sauce
手長海老のトマトクリームソース

¥1,480

Smoked Salmon & Spinach with cream sauce
サーモンとほうれん草のクリームソース

¥1,280

Genovese Scallop, green asparagus
帆立とアスパラガスのジェノバ風バジリコソース

¥1,280

Vongole Bianco with cream sauce *Rosso (tomato sauce): +¥200
ボンゴレビアンコ
殻付きアサリと白ワインの香りのパスタ (+¥200でトマトソースに変更できます)

¥1,280

Peperoncini
ペペロンチーニ

¥550

Mushrooms Risotto Porcini, shimeji mushrooms, Parmesan cheese
ポルチーニ茸としめじのパルメザンリゾット

¥950

TOPPINGS

Natto 納豆 ¥100 Grated Daikon Radish 大根おろし ¥100 Calamari 小ヤリイカ ¥250
Fried Eggplant 茄子 ¥150 Aojiso (Japanese Herb) 青じそ ¥150
Shimeji Mushrooms しめじ ¥250 Spinach ほうれん草 ¥200

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