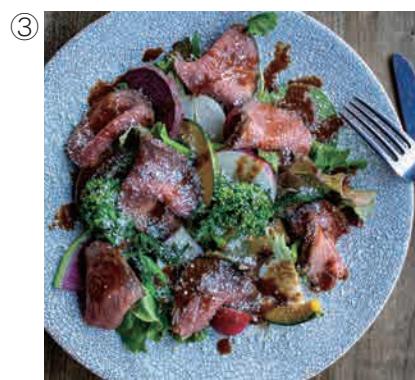


CHEF'S RECOMMEND ~美味しい旬の野菜をふんだんに使ったシェフのおすすめ~



① 彩り旬の 10 種野菜と手長エビ（スカンピ）のスパゲッティ 1,980

10 Kinds of Seasonal Colored Vegetables and Langoustine Spaghetti

② 旬野菜と出汁の効いた真鯛のあっさりクリームリゾット 1,880

Seasonal Vegetable and Red Sea Bream Cream Risotto

③ 自家製ローストビーフと彩り旬野菜のサラダ 1,480

たまり醤油とバルサミコのドレッシング

Seasonal Vegetable Salad with Homemade Roast Beef Served with
Soy Sauce and Balsamic Dressing

APPETIZER 前菜

自家製ピクルス 680
Homemade Pickles

イタリア産生ハムと2種オリーブの盛り合わせ 1,280
Assorted Prosciutto and Olives

なめらか白レバームース メルバトース添え 980
White Liver Mousse Served with Melba Toast

本日の鮮魚のカルパッチョ おろししょうがと粒マスタードのヴィネグレット 1,280
Today's Fresh Fish Carpaccio served with Grained Mustard Vinaigrette Sauce and Grated Ginger

焼き茄子の冷製と自家製サーモンマリネ ディルとガーリックの和風マヨネーズソース 1,380
Homemade Marinated Salmon with Grilled Eggplant Served with
Japanese Style Garlic Mayonnaise with Dill Herb

ピータンポテトサラダ & 蒸し鶏とクラゲのオレンジビネガーマリネ 2種盛り合わせ 980
Assortment of Jellyfish and Steamed Chicken Marinated with Orange Vinegar and Century Egg Potato Salad

魚介のアヒージョ (内容はスタッフよりご案内いたします) 1,380
Today's Seafood Ajillo

金額は全て税抜表示料金です。別途消費税がかかります。

The above are excluding tax rates shown all.
Consumption tax will be charged separately.

ガーリックシュリンプ Garlic Shrimp	1,180
ポテトフライ トリュフ塩 または ハーブ塩 Fried Potato with Truffle Salt or Herbal Salt	880
有頭エビのパン粉のせオーブン焼き しば漬けタルタルソース Oven Baked Shrimp with Shibazuke Tartar Sauce	1,380
真タコと旬野菜のフリット ドライトマトとスパイシーマヨネーズ Octopus and Seasonal Vegetables Fritter with Dry Tomato and Spicy Mayonnaise	1,280
じっくり煮込んだ牛スネ肉のビール煮込み Beef Shank Slowly Stewed with Beer	1,380
スパイシースペアリブ Spicy Spare Ribs	1,180

SOUPE スープ

マッシュルームのスープ Mushroom Soup	880
マンハッタンクラムチャウダー Manhattan Clam Chowder	980
本日のスープ (内容はスタッフよりご案内いたします) Today's Soup	980

SIDE MENU サイドメニュー

ガーリックトースト Garlic Toast	480
バケット Baguette	300
本日のパンの盛り合わせ Today's Assorted Bread	700
本日のチーズの盛り合わせ Today's Assorted Cheese	1,480
ミックスナッツ Mixed Nuts	600

SALAD サラダ

ベーコンと自家製ドレッシングのシーザーサラダ（温玉 + ¥100） Caesar Salad with Bacon and Homemade Dressing	980
旬野菜のバニヤカウダー ¹ Bagna Cauda with Seasonal Vegetables	1,280
ごろっとレタスのサラダ 挽肉とバジルのガパオソース Lettuce Salad with Thai Gapao Sauce with Minced Meat and Basil	1,280
自家製ローストビーフと彩り旬野菜のサラダ たまり醤油とバルサミコのドレッシング Seasonal Vegetable Salad with Homemade Roast Beef Served with Soy Sauce and Balsamic Dressing	1,480

PIZZA ピザ

ピッツア マルゲリータ Pizza Margherita	1,480
ピッツア クアトロフォルマッジョ（はちみつ + ¥100） Pizza Quattro Formaggi	1,580
しらす・チェリートマト・九条ネギのピッツア Whitebait, Cherry Tomato, and Leek Pizza	1,580
ピッツア ビスマルク（生ハム・マッシュルーム・モッツァレラチーズ・温玉） Pizza Bismarck (Raw Ham, Mushroom, Mozzarella Cheese and Soft Boiled Egg)	1,680

PASTA パスタ

パスタ大盛りにできます。+ ¥300

Oil Pasta オイルパスタ

自家製パンチェッタ・たっぷり野菜のスパゲッティ Homemade Pancetta and Vegetable Spaghetti	1,480
ポルチーニ茸・チェリートマト・ルッコラのスパゲッティ Porcini, Cherry Tomato, Arugula Spaghetti	1,580
ヤリイカ・アンチョビ・キャベツ・グラナチーズのスパゲッティ Squid, Anchovy, Cabbage, and Grana Padano Spaghetti	1,580

Tomato Pasta トマトパスタ

とろとろモッツァレラ・バジルのトマトソーススパゲッティ Basil and Mozzarella Cheese Tomato Sauce Spaghetti	1,580
ポルチーニ茸・フォアグラのトマトソース パッケリ（筒状のパスタ） Porcini, and Foie Gras Tomato Sauce Paccheri Pasta	1,700
ペンネアラビアータ Penne Arrabbiata	1,480

Cream Pasta クリームパスタ

自家製パンチェッタ・トリュフ風味のカルボナーラ Homemade Pancetta Carbonara with Truffle Flavor	1,780
ボタンエビのトマトクリーム マファルディーニ（フリル状のパスタ） Tomato Cream Mafaldine Pasta with Spot Prawn	1,880

Other

じっくり煮込んだポルチーニ風味のボロネーゼ Bolognese with Porcini Flavor	1,580
彩り旬の10種野菜と手長エビ（スカンピ）のスパゲッティ 10 kinds of Seasonal Colored Vegetables and Langoustine Spaghetti	1,980

rice ライス

フォアグラを添えたキノコの和風クリームリゾット Mushroom Cream Risotto topped with Foie Gras	1,980
旬野菜と出汁の効いた真鯛のあっさりクリームリゾット Seasonal Vegetable and Red Sea Bream Cream Risotto	1,880
本日のカレー Today's Curry	1,200
ライス Rice	300

MAIN DISH メイン

本日の鮮魚 アサリ・野菜のアクアパッツァ Today's Fresh Fish, Clams, and Vegetable Acqua Pazza	2,100 ~
US産 ブラックアンガス牛ロースステーキ 赤ワイン・実山椒・ハチミツのソース Sautéed American Black Angus Beef with Red Wine, Japanese Pepper and Honey Sauce	2,600
美桜鶏骨付きもも肉とごろごろ野菜のオーブン焼き Oven Baked Japanese Miou Bone-in Chicken with Vegetables	2,100

金額は全て税抜表示料金です。別途消費税がかかります。
23時以降は深夜チャージを頂戴致しております。

The above are excluding tax rates shown all.
Consumption tax will be charged separately.
There is an extra charge added your bill after 11 PM.

BAGUS BAR

shibaura island

バグースバー芝浦アイランド店

Lunch Time: 11:30 ~ 14:00
Cafe Time : 14:00 ~ 17:30
Dinner & Bar Time : 17:30 ~ 24:00
(Fri & Sat : 17:30 ~ 翌 2:00)