

Our Favorite!

Roast Duck and Watercress with Grilled Eggplant Puree

鴨肉のローストとクレソンのサラダ仕立て
焼き茄子ピューレ添え 1,480-

しっとり火を入れた鴨肉とクレソンを
バルサミコで合わせました
香ばしい茄子のピューレと一緒にどうぞ



Steamed Large Clams and Vegetables with Bourguignon Butter

大アサリと旬野菜のエスカルゴバター蒸し 1,580-

ぷりぷりの大アサリと旬野菜を
ガーリックを効かせたエスカルゴバターで
蒸し上げました



White Asparagus Poeler Cream sauce

ホワイトアスパラのポワレ
濃厚クリームソース 1,480-

アスパラの季節がやってきました
卵と絡めてカルボナーラ風に



Appetizer

Homemade Pickles

自家製ピクルス 680-

Today's Carpaccio with MISO and Citrus sauce

鮮魚のカルパッチョ
味噌と柑橘のソース 1,380-



Cheese Plate

チーズの盛り合わせ 1,580-

Prosciutto with Seasonal Fruits

イタリア産生ハムと
旬のフルーツの盛り合わせ 1,480-

French Fries -Truffle Salt or Hot Chili Cheese-

ポテトフライ
トリュフ塩 or ホットチリチーズ 880-

Today's Ajillo

本日アヒージョ 1,380-



Beef Tendon, Chickpeas and Seasonal Vegetables Minestrone

牛スジ・ひよこ豆・旬野菜の
ミネストローネ 1,180-

とろとろの牛スジと具だくさんの定番トマトスープ

Chickpeas and Broad Beans Khums

ひよこ豆と空豆 2色のフムス 1,100-

イスラエルやギリシャの定番料理
2色の豆のペーストをバケットに付けてどうぞ



Oven Backed Saisiccia, Spring Cabbage and Tomato

自家製サルシッチャ・春キャベツ・
トマトのオープン焼き 1,180-

Grilled Shrimp with Herbs and Bread Crumbs

大きなエビの丸ごと香草パン粉焼き 1,580-

自家製の香草パン粉をまぶした
オープン焼きにレモンを絞って



Homemade Smoked Salmon and Potato with Truffle Butter sauce

自家製スモークサーモンと
新じゃがのメランジェ トリュフバターソース 1,380-

瞬間燻製したサーモンにしっかりと甘みを
引き出した新じゃがを
トリュフバターソースで

Garlic Toast

ガーリックトースト 550-

Today's Bread

本日のパンの盛り合わせ 770-



Salad

Homemade Caesar Salad

(with Poached Egg + 100-)

自家製シーザーサラダ 980-
(温玉 + 100-)

Bagna Cauda

旬野菜のバーニャカウダー 1,380-

Homemade Roast Beef and Seasonal Vegetables Salad

自家製ローストビーフと
彩り野菜のサラダ 1,580-

やわらかいランプ肉のローストビーフと
たっぷり野菜にバルサミコベースの
こだわりドレッシングをかけて



Pizza

Pizza Margherita

ピッツァ マルゲリータ 1,580-

Pizza Quattro Formaggio

(with Honey + 100-)

ピッツァ クアトロフォルマッジ 1,680-
(はちみつ + 100-)

Shrimp, Asparagus and Dry Tomato Genovege Pizza

エビ・アスパラ・ドライマトの
ジェノベーゼピッツァ 1,780-

たっぷりのエビと旬のアスパラを
自家製ジェノベーゼソースで焼き上げました

Onion, Picante Salami and Garlic Pizza

新玉ねぎとピカンテサラミの
ガーリックピッツァ 1,680-

Pasta

お好きなタイプの麺をお選びください

Spaghettini

スパゲッティーニ
バリラ社製 1.4mm 使用

Penne

ペンネ
ショートパスタ
前菜としてもシェアにもどうぞ

Tagliatelle

タリアテッレ + ¥100-
バリラ社製の手打ち麺
濃厚ソースによく絡むパスタ

Rigatoni

リガトーニ + ¥100-
デュラムセモリナ粉 100%

Fresh Pasta

生パスタ + ¥100-
クリーム系におすすめ
もちもち食感の生パスタ

Squid, Anchovy, Cabbage and Cheese Peperoncino

ヤリイカ・アンチョビ・キャベツ
グラナチーズのペペロンチーノ 1,680-

当店の人気パスタ! アンチョビの塩味がヤリイカと
キャベツを一層美味しくします
仕上げの削りたてチーズが最高

Homemade Pancetta, Wasabi Leaf and Bamboo Shoot Peperoncino

自家製パンチェッタ・葉わさび・筍の
ペペロンチーノ 1,680-



Carbonara with Homemade Pancetta -Truffle Flavor-

自家製パンチェッタのカルボナーラ 1,880-
トリュフ風味

Large Clams and Spring Vegetables Cream sauce

大アサリと春野菜のクリームソース 1,880-
大アサリの濃厚な出汁と春野菜を
あっさりとしたクリームソースで仕上げました



Tomato Cream sauce with Spot Prawn

ポタン海老のトマトクリームソース 1,980-

Mozzarella and Basil Tomato sauce

とろとろモッツァレラ・バジルの
トマトソース 1,680-

Picante Arrabbiata with Firefly Squid

激辛! ホタルイカのピカンテ・アラビアータ 1,780-

Homemade Tomato sauce Arrabbiata

自家製トマトソースのアラビアータ 1,580-

Chicken Ragout and Steamed Vegetables Tomato sauce

錦爽鶏のラグーとクタクタ野菜のトマトソース 1,780-

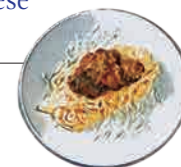


愛知県産のジューシーな錦爽鶏とクタクタになるまで
煮込んで旨味を引き出した旬野菜のトマトソース
生パスタ・リガトーニがおすすめです

Beef Cheek Meat and Vegetables Bolognese

牛ホホ肉と香味野菜のミートソース 1,780-

オープンで3時間煮込んだ柔らかい牛ホホ肉を
くずしながらパスタに絡めてお召し上がりください



Bacon, Potato and Blossoms Japanese Style sauce -Mustard Flavor-

ベーコン・新じゃが・菜の花の和風ソース
粒マスタード風味 1,680-

Salmon Row and Sea Urchin Cream sauce

いくらと雲丹のクリームソース 2,180-

人気の雲丹のクリームソースを和風仕立てにしました
贅沢にいくらをのせて
生パスタ・タリアテッレでどうぞ

Rice

Spanish Mackerel and Bamboo Shoot Risotto -Bud's Salsa Veldet-

鯖と筍のリゾット
木の芽のサルサヴェルデ 1,980-

春が旬の鯖と筍の和風リゾット
ほろ苦い木の芽と
味噌のソースがアクセント



Thai Gapao Rice

バグース特製ガバオライス 1,280-

Nasi Goreng

ぷりぷりエビのナシゴレン 1,380-

Today's Curry and Rice

本日のカレーライス 1,280-

Entree

Cottoletta -Checca sause-

浜名3丁目豚ロースのコートレッタ
チェリートマトとバジルのケッカソース 2,380-

ブラックアンガス牛ロースステーキ
シャリアピンソース 2,800-

バグース定番の牛ロースステーキ
瑞々しい玉ねぎをふんだんに使った
あっさりとしたソースで

Roasted Chicken on the Bone with Homemade Mustard and Lemon

錦爽鶏骨付きもも肉のロースト
自家製粒マスタードと国産レモン添え 2,180-

Today's Acqua Pazza

本日のアクアパッツァ 2,200-



Black Angus Beef Steak -Chaliapin sause-

ブラックアンガス牛ロースステーキ
シャリアピンソース 2,800-

バグース定番の牛ロースステーキ
瑞々しい玉ねぎをふんだんに使った
あっさりとしたソースで

Seafood and Tomato Tajine

たっぷり魚介とトマトのタジン鍋 2,380-

エビ・アサリ・ムール貝などのたっぷり魚介を
使ったブイヤベース風タジン鍋
最後にクスクスを入れてスープもご堪能ください