

# APPETIZER

Homemade Pickles 自家製ピクルス	600	Today's Bread Assort 本日のパン盛り合わせ	800
Cheese Plate チーズの盛り合わせ	1,600	Garlic Toast ガーリックトースト	600

Prosciutto with Seasonal Fruits  
熟成 12 ヶ月イタリア産生ハムと旬のフルーツの盛り合わせ 1,500

## Fresh Catch



Today's Carpaccio  
本日の鮮魚のカルパッチョ 1,500

White Wine Steamed Clams  
あさりの白ワイン蒸し 1,600

Salmon Escabeche  
チリ産サーモンの  
エスカベッシュ 1,700

## Plancha



Brussels and Potato Ancyovy Butter Saute  
芽キャベツとキタアカリの  
アンチョビバターソテー 1,400

Tripper Stewed in Tomato  
トリッパのトマト煮込み 1,400

Garlic Shrimp  
ガーリックシュリンプ 1,400

## Deep Fried



Spicy Calamari Fritto  
スパイシー・カラマリフリット 1,600

French Fries -Truffle Salt or Honey Mustard Cheddar-  
ポテトフライ 800  
〈お選びください〉 トリュフ塩 or ハニーマスタードチeddar

## Ajillo



Shrimp and Broccoli Ajillo  
赤エビとブロッコリーのアヒージョ 1,500

Gizzard and Mushrooms Ajillo  
砂肝とマッシュルームのアヒージョ 1,500

## Wine Lovers



Foie gras Toast  
フォアグラ・トースト  
1,600

オススメワイン：生スパークリングワイン

Homemade Salsiccia with Long Yam and Yuzu Pepper  
長芋と柚子胡椒の自家製サルシッチャ  
1,500

オススメワイン：ランチ 32 カベルネ・ソーヴィニヨン

Pork Rilette  
2 種のリエット〜花椒の香り〜  
1,500

オススメワイン：ウルフプラス・ビルヤラ・シャルドネ



# OUR FAVORITE

Roasted Duck and Bamboo Shot  
〜Watercress Puree〜

鴨とたけのこのロースト  
クレソンのピュレ  
1,700

しっかりと脂ののった鴨と、  
たけのこを香ばしく  
炙りました。



Asparagus poeler  
〜Firefly Squid and Caper  
Cream Sauce〜

アスパラガスのポワレ  
蛍烏賊とケッパーの  
クリームソース  
1,600

蛍烏賊のミンまで使った  
濃厚ソースとともに。



Gorgonzolla  
Basque Cheese Cake

ゴルゴンゾーラの  
バスク風チーズケーキ  
1,500

ワインとの相性抜群!  
甘くない特製チーズケーキ。



🔥 SPICY 🔥🔥 HOT 🔥🔥🔥 VERY HOT 🌟 OUR RECOMMEND

# SALAD



Caesar Salad (with Poached Egg + ¥100)  
厚切り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)  
1,000

Bagna Cauda  
旬野菜のバーニャカウダー  
1,400

Thai Gapao Salad  
ごろっとレタスのガパオサラダ  
1,400

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  
1,600

Scallop and Shrimp Esnical Salad  
帆立と赤エビのエスニカルサラダ  
1,700



# PIZZA



Pizza Margherita  
ピッツァマルゲリータ  
1,600

Pizza Quattro Formaggio  
(with Honey + ¥100)  
ピッツァクアトロフォルマッジ  
(はちみつ + ¥100)  
1,700

Salmon, Onion and Olive Salmone  
サーモンと新玉ねぎ、  
オリーブのサルモネ  
1,800



Becon, Bamboo, Shot  
and Cherry Tomato Genovege  
ベーコンと筍、チェリートマトの  
ジェノベーゼ  
1,700



All Price Include Tax. 全て税込み価格

# BURGER



**B.B Burger**  
B.B バーガー  
1,700



**Avocado and jalapeno Burger**  
アボガド・ハラペーニョ  
バーガー  
1,800



**Hot Green Curry Burger**  
ホットグリーンカレー  
バーガー  
1,800

# 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  
パリラ社製  
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  
パ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  
もちもち食感の  
生パスタ  
クリーム系におすすめ

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  
1,700



Homemade Tomato sauce  
Arrabbiata  
自家製トマトソースの  
アラビアータ  
1,700



Chicken and Eggplant  
Tomato sauce  
富嶽白鶏と揚げ茄子の  
トマトソース  
1,800

Homemade Pancetta, Bamboo Shot  
and Wasabi Leaf Peperoncino  
自家製パンチェッタと  
筍、山葵菜のペペロンチーノ  
1,700



Vongola Bianco  
ボンゴレ・ピアンコ  
1,800



Beef Cheek Meat  
and Vegetables Bolognese  
牛ホホ肉と香味野菜の  
ミートソース  
2,000

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  
1,700



Carbonara with Homemade Pancetta  
- Truffle Flavor -  
自家製パンチェッタの  
カルボナーラトリュフ風味  
1,900



Scallops and Cabbages  
Japanese Style  
帆立と春キャベツの  
和風ソース バターの香り  
1,700

Picante Arrabbiata with Octopus  
激辛! イイダコの  
ピカンテ・アラビアータ  
1,800

Clams and Vegetables Cream Sauce  
あさりと旬野菜の  
クリームソース  
1,900

Salmon Roe and Sea Urchin  
Japanese Cream sauce  
いくらと雲丹の  
和風クリームソース  
2,200

# ENTRÉE



Black Angus Beef Steak  
-Chaliapin sauce-

**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  
2,900



Pork Cottoletta  
-Fresh Tomato and Lemon sauce-

浜名3丁目豚ロースの  
コートレット  
フレッシュトマトとレモンのソース  
2,500



Oven Grilled Chicken  
-Peanuts Butter sauce-

富嶽白鶏のオープン焼き  
ピーナッツバターソース  
2,300



Roasted Spinech Mackerel  
- Parsley Tapenade sauce-

鯖のロースト  
セリのタパナードソース  
2,300

# RICE



Spinach Mackerel Poeler and Brussels  
Japanese Style Risotto -Tomato Puree-

**鯖のポワレと芽キャベツの和風リゾット**  
フレッシュトマトのジャム  
2,000



Boiled Egg and Truffle Cream Risotto

温泉たまごとトリュフのクリームリゾット  
2,100

Thai Gapao Rice

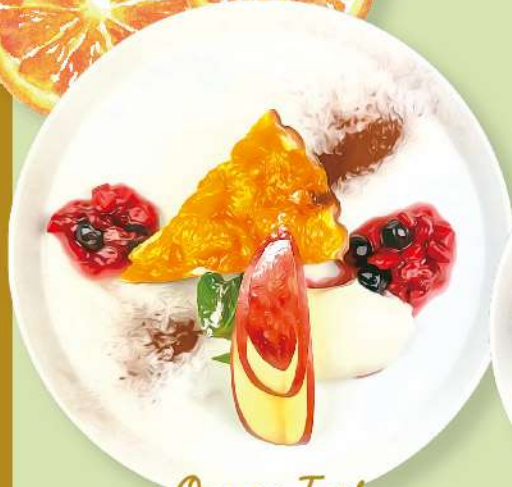
バグース特製 ガバオライス  
1,400

Today's Curry and Rice

本日のカレーライス  
1,300

All Price Include Tax. 全て税込み価格

# Seasonal Recommended



*Orange Tart*  
オレンジのタルト



*Melon Tart*  
メロンのタルト



*Chocolate Mousse*  
チョコレートのムース

## Dessert Menu

•BAGUS BAR ORIGINAL•

ALL  
¥600



*today's ice cream*  
本日の  
アイスクリーム



*tiramisu*  
ティラミス



*waffle plate*  
with vanilla ice cream  
ベルギーワッフル  
バニラアイス添え



*fondant chocolate*  
フォンダンショコラ



*berry cheese cake*  
ベリーチーズケーキ



*banana cake*  
バナナケーキ



*lemon cake*  
レモンケーキ

# Coffee

Bitter Espresso Soda

ビターエスプレッソソーダ 700

ココナッツが隠し味の  
新感覚コーヒー



Shake Latte

シェカラッテ 700

バーテンダーがつくる  
オリジナルラテモクテル



Blend Coffee

ブレンドコーヒー 500

Cafe Latte

カフェラテ 600

Espresso

エスプレッソ

Single 500 / Double 800

Iced Coffee

アイスコーヒー 500

Cappuccino

カプチーノ 650

# Tea

Fresh Herb Tea

フレッシュハーブティー 600

数種類のフレッシュハーブを  
オリジナルブレンドで



Island Iced Tea

アイランドアイスティー 700

BAGUS BAR オリジナルの  
南国アイスティー



## Single Origin

Earl Grey	アールグレイ	500
Darjeeling	ダーズリン	500
Jasmine	ジャスミン	500
Oolong	ウーロン	500

## Floverd

Peach	ピーチ	600
Blueberry	ブルーベリー	600
Chamomile Mint	カモミールミント	600
Hibiscus Rose	ハイビスカスローズ	600

all price include tax. 全て税込み価格