


BURGER



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

 B.B Burger
B.B バーガー
1,700

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

PASTA

スパゲッティニ or ペンネ
お選びいただけます



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



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

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

Clams and Vegetables
Cream Sauce

あざりと旬野菜の
クリームソース
1,900

Mozzarella and Basil
Tomato sauce

とろとろモッツアレラ・バジルの
トマトソース
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 Tomato sauce
Arrabiata

自家製トマトソースの
アラビアータ
1,700

 Beef Cheek Meat
and Vegetables Bolognese

牛ホホ肉と香味野菜の
ミートソース
2,000

Vongola Bianco


ボンゴレ・ピアンコ
1,800

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

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

 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

ご予約はお電話にてお気軽にどうぞ



03-3455-4700
(11:30 ~ 23:00)

※営業時間に変更になる可能性があります。

HP



Instagram



BAGUS BAR Shibaura Island

Shibaura Island Air Terrace 1F
4-22-2 Shibaura Minato-ku, Tokyo



TAKE OUT MENU

BAGUS BAR
バグースバー芝浦アイランド

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 カ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 Sauté
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：ウルフラス・ピルヤラ・シャルドネ



OUR FAVORITE

Roasted Duck and Bamboo Shot
~Watercross 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
~Finely Sliced and Caper
Cream Sauce~

アスパラガスのポワレ
蜚鳥賊とケッパーの
クリームソース

1,600

蜚鳥賊のミンまで使った
濃厚ソースとともに。

Gorgonzola
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。



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 1,000
(温玉+¥100)

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バオサラダ 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

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



ENTRÉE



Black Angus Beef Steak
-Challapin sauce-
ブラックアングス牛ロース
ステーキ
シャリアピンソース
2,900



Park Cottoletta
-Fresh Tomato and Lemon sauce-
浜名3丁目豚ロースの
コートレッタ
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

Thai Gapao Rice
バグース特製
ガバオライス
1,400

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

Today's Curry and Rice
本日のカレーライス
1,300