

OUR FAVORITE

Porpetti

ボルペッティー(イタリア風ミートボール)
ボルチーニクリームソース
牛挽肉、パン粉、卵、オリーブ、牛乳、
生クリーム、きのこ、トマトソース
1,800



Scollap Pizza



Scallops, anchovies, winter onions Pizza
ホタテ、アンチョビ、
冬ネギのピッツァ
ニンニク、アンチョビ、ネギ、ホタテ、チーズ
1,800

Soft Roe, Turnip,
Herb and Bread Crumb Peperoncino

白子と蕪、香草パン粉の
ペペロンチーノ
白子、蕪、ニンニク、唐辛子、ローズマリー、
タイム、アンチョビ、パン粉
1,900



Risotto



Risotto with Snow Crab and Spinach
ズワイ蟹とほうれん草の
リゾット
ほうれん草、ニンニク、ズワイガニ、
チェリートマト
2,200

PIZZA

【はちみつ +¥100】 (with Honey +¥100)



Pizza Margherita
マルゲリータピッツァ
トマトソース、オレガノ、バジル、チーズ
1,600



Pizza Quattro Formaggio
クワトロフォルマッジ
ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、モッツァレラ、タレッジオ
1,800



Seasonal Vegetable Gprao Pizza with Hot Spring Eggs
ガバオ、温泉卵、旬野菜のピッツァ 1,800
牛、鶏ひき肉、旬野菜、玉ねぎ、バジル、温泉卵、チーズ

ご予約はお電話にてお気軽にどうぞ



03-3455-4700

(11:30 ~ 23:00)

※営業時間は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

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|  | Marinated Olives オリーブマリネ オリーブ、ケッパー、ドライトマト、ニンニク | 500 |
|  | Sangenton Pork Rillettes 三元豚リエット 豚肉、玉ねぎ、ニンニク | 600 |
|  | Fresh Fish Carpaccio 鮮魚のカルパッチョ 鮮魚、チェリートマト、マイクローブ | 1,400 |
|  | Foie Gras & Crème Brûlée フォアグラブリュレ フォアグラ、西京味噌、生クリーム、卵 | 1,600 |
|  | Italian Cheese Platter イタリア産チーズ盛り合わせ チーズ3種、メルバトースト、ドライフルーツ | 1,700 |
|  | Prosciutto and Mascarpone with Seasonal Fruits 生ハム、マスカルポーネ、旬のフルーツ 生ハム、マスカルポーネ、フルーツ | 1,600 |
|  | Shredded Carrot Salad キャロットラペ 人参、クミン、エシャロット、オレンジ | 500 |
|  | French Fries フライドポテト トリュフ塩 / チリミートチーズ (トリュフ塩) 800 トリュフ塩 / チリミート、ひよこ豆、チーズ、香味野菜 (チリミートチーズ) 900 | |
|  | White Liver Confit 白レバーのコンフィ 白レバー、タイム、オイル、メルバトースト | 1,000 |
|  | Seafood Ajillo 魚介のアヒージョ ニンニク、オイル、魚介、きのこ | 1,600 |
|  | Mussels Steamed in Wine ムール貝のエスニック風 ニンニク、オイル、白ワイン、チリンオイル | 1,700 |

| | | |
|----------------------|-----------------|------------|
| Rice | ライス | 300 |
| Baguette | バケット | 300 |
| Garlic Toast | ガーリックトースト | 2個 600 |
| Hot Spring Egg | 温泉卵 | 100 |
| Foie gras | フォアグラ | 1,000 |
| Assorted Petit Bread | プチパン盛り合わせ | FULL / 800 |
| | FULL 4個、HALF 2個 | HALF / 400 |

SALAD

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Today's Salad 本日のサラダ | 1,400 |
| スタッフまでお尋ねください | |
|  | Caesar Salad シーザーサラダ サニーレタス、グリーンカーネル、 シーザードレ、ベーコン、クルトン |
| | 1,200 |

ORIENTAL MENU

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | Seafood Ajillo 魚介のアヒージョ 1,600 ニンニク、オイル、魚介、きのこ | |
| どちらかお選び下さい ノーマル味 or トムヤム味 | | |
| 【バケット+300 (with Baguette +300)】 | | |
|  | Seasonal Vegetable Caprao Pizza with Hot Spring Eggs ガバオ、温泉卵、 旬野菜のピッツァ 1,800 牛、鶏ひき肉、旬野菜、玉ねぎ、バジル、 温泉卵、チーズ | |
|  | Mussels Steamed in Wine ムール貝のエスニック風 ワイン蒸し 1,700 ニンニク、オイル、白ワイン、チリンオイル | |
|  | Tom Yam Kung Noodles トムヤムヌードル 1,800 トムヤムペースト、エビ、キノコ、 ココナッツミルク、パクチー | |

MAIN

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | Acqua Pazza 鮮魚のアクアパッツァ 2,800 鮮魚、オリーブ、ケッパー、ドライトマト、アサリ | |
|  | Sauteed Ryuujin Pork Loin 奥浜名湖産 龍神豚ロースのソテー 3,000 塩レモンクリームソース 豚肉、きのこ、生クリーム、牛乳 | |
|  | Roti of Wagyu Beef 和牛のロティー 3,600 林檎とフォンドヴォーのソース 牛肉、林檎、フォンドヴォー、蜂蜜 | |
|  | Oven Grilled Chicken 静岡県産 富嶽白鶏のオープン焼き 2,800 白ワインとマスタードのソース 鶏肉、白ワイン、マスタード、蜂蜜 | |

お肉料理に+1000 フォアグラ
Meat Dish(with Foie gras+¥1,000)

PASTA

【ペンネ・グルテンフリーパスタ・生パスタ +¥100】
(Penne, Gluten-Free Pasta, Fresh Pasta +¥100)

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | Soft Roe, Turnip, Herb and Bread Crumb Peperoncino 白子と蕪、香草パン粉の ペペロンチーノ 1,900 白子、蕪、ニンニク、唐辛子、ローズマリー、タイム、アンチョビ、パン粉 | |
|  | 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 ヤリイカ、ニンニク、アンチョビ、唐辛子、キャベツ、グラナパダーノ | |
|  | Basil, Cabbage and Cheese Tomato Sauce バジル、グラナチーズのトマトソース 1,700 ニンニク、トマトソース、バジル、グラナパダーノ | |
|  | Today's Arabiata 本日のアラビアータ 1,700 スタッフまでお尋ねください | |
|  | Rich Carbonara with Okkuji Egg 奥久慈卵の濃厚カルボナーラ 1,900 ベーコン、生クリーム、牛乳、グラナパダーノ、奥久慈卵 | |
|  | Scallops, Chinese Cabbage and Botargo Cream Sauce ホタテ、白菜、カラスミのクリームソース 1,900 ニンニク、ホタテ、白菜、生クリーム、牛乳、カラスミ | |
|  | Bolognese ボロネーゼ 1,800 牛挽肉、赤ワイン、トマトソース、香味野菜 | |
| Today's Pasta 本日パスタ | | スタッフまでお尋ねください 1,700 |

RICE

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|  | Today's Rice 本日のライス 1,600 スタッフまでお尋ねください |
| | Risotto with Mushrooms きのこのリゾット 1,800 きのこ、バター、グラナパダーノ |

DESSERT

| | |
|----------------------------------|-----------------------|
| Today's Dessert おすすめデザート 700~ | Tiramisu ティラミス 700 |
|----------------------------------|-----------------------|

おすすめデザート(週替わり)は
スタッフまでご確認くださいませ。