• OUR FAVORITE •

Walnut & Fig Butter
胡桃とイチジクバター
胡桃、イチジク、バター、ブランデー
650

Appetizer

※こちらのメニューは「小皿料理」となります。
通常メニューよりも軽めのサイズでご提供いたします。

Apple & Gorgonzola Bruschetta
林檎とゴルゴンゾーラの
ブルスケッタ
ゴルゴンゾーラ、生クリーム、牛乳、リンゴ、蜂蜜
650

※こちらのメニューは「小皿料理」となります。
通常メニューよりも軽めのサイズでご提供いたします。

Appetizer

Mt. Fuji Salmon Marinade
with Grilled Eggplant,Yogurt & Salmon Roe
富士山サーモンのマリネ
焼き茄子、ヨーグルト、イクラ
サーモン、焼きなす、ヨーグルト、ニンニク、イクラ、ハーブ
1,800

Cold Appetizer

DINNER TIME ONLY ディナータイム限定

Beef Rump & Arugula Salad
with Mustard Caper Lemon Sauce
牛イチボとルッコラのサラダ仕立て
マスタードとケッパーレモンのソース
牛イチボ、ルッコラ、マスタード、ケッパー、レモン、チーズ
2,000

Salad

Red Shrimp & Seasonal Vegetables
in Tomato Cream Sauce
赤海老と旬野菜の
トマトクリームソース
赤海老、旬野菜、ニンニク、生クリーム、牛乳、トマトソース
2,100

Pasta

Roasted Wagyu with Fig Jam
和牛のロティ
イチジクのジャム添え
和牛（約 120g）バター、蜂蜜、イチジク、旬野菜
3,700

Main

All Price Include Tax.
全て税込み価格

• RICE •

Today's Rice
本日のライス　スタッフまでお尋ねください　1,700

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

Gorgonzola & Chestnut Risotto
ゴルゴンゾーラと栗のリゾット　2,000
ゴルゴンゾーラ、生クリーム、牛乳、チーズ、米

Beef Cheek Simmered in Red Wine and Cream Risotto
牛頬肉の赤ワイン煮込みと
クリームリゾット　2,500
牛頬肉、香味野菜、トマトソース、チーズ、赤ワイン、生クリーム、牛乳

• DESSERT •

Today's Dessert
おすすめデザート　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。

Tiramisu
ティラミス　700

SIDE

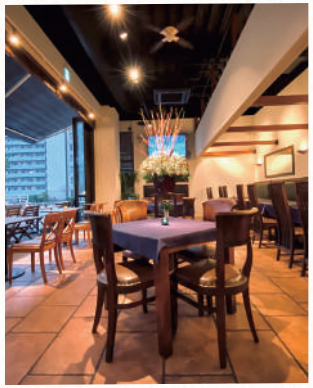
Rice　ライス　300	Baguette　バケット　300	Hot Spring Egg　温泉卵　100
Garlic Toast　ガーリックトースト　〈2個〉600		Foie gras　フォアグラ　1,000
Assorted Petit Bread　プチパン盛り合わせ　〈HALF 2個〉400 〈FULL 4個〉800		

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ございます。



BAGUS BAR
Shibaura Island

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

週替わりのランチ情報は
インスタグラムにて!
ご予約はHPからも
可能です!!

HP

Instagram

TAKE OUT MENU

BAGUS BAR
バグースバー芝浦アイランド

• APPETIZER •

※こちらのメニューは「小皿料理」となります。通常メニューよりも軽めのサイズでご提供いたします。
These items are served in smaller portions compared to our regular menu.

Marinated Olives
オリーブマリネ 500
オリーブ、ケッパー、ドライトマト、ニンニク

Shredded Carrot Salad
キャロットラペ 500
人参、クミン、エシャロット、オレンジ

Seasonal Vegetable and Hot Spring Eggs Caponata
旬野菜と温泉卵のカポナータ 500
玉ねぎ、セロリ、パプリカ、ナス、ズッキーニ、温玉、トマトソース

Marinated Duck with Grilled Leek, Sansho & Citrus Paste
鴨肉と焼き葱のマリネ 実山椒と柑橘のペースト添え 850
鴨肉、ネギ、出汁、山椒、柑橘

• COLD APPETIZER •

Fresh Fish Carpaccio
鮮魚のカルパッチョ 1,500
鮮魚、チェリートマト、ハーブ

Prosciutto and Mascarpone with Seasonal Fruits
生ハム、マスカルポーネ、旬のフルーツ 1,700
生ハム、フルーツ、マスカルポーネ

Italian Cheese Platter
イタリア産チーズ盛り合わせ 1,700
チーズ 3 種、メルバトースト、ドライフルーツ

Burrata & Seasonal Fruit Caprese with Salmorejo Sauce
ブッラティーナチーズと
旬のフルーツのカプレーゼ サルモレホソース 1,900
ブッラティーナ、旬のフルーツ、オイル、トマト、ハーブ

DINNER TIME ONLY ディナータイム限定
Horse Meat Tartare
馬肉のタルタル 2,200
馬肉、ケッパー、パセリ、エシャロット、ハーブ、チーズ、ニンニク

• PIZZA •

【はちみつ +¥100】
(with Honey +¥100)

Today's Pizza
本日のピッツァ スタッフまでお尋ねください 2,000

Pizza Margherita
マルゲリータ ピッツァ 1,700
トマトソース、オレガノ、バジル、チーズ

Pizza Quattro Formaggio
クワトロフォルマッジ 1,900
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

Seasonal Vegetable Gaprao Pizza with Hot Spring Eggs
ガパオ、温泉卵、旬野菜のピッツァ 1,900
牛、鶏ひき肉、旬野菜、玉ねぎ、バジル、温泉卵、サンバル、チーズ

SEASONAL Autumn MENU

Grilled Eggplant Panna Cotta
焼き茄子のパンナコッタ 700
茄子、和出汁、魚介、牛乳、生クリーム、ハーブ

Wild Boar Brûlée with Homemade Mustard & Jalapeño
イノシシ肉のブリュレ
自家製マスタードとハラペーニョ添え 1,600
イノシシ、玉ねぎ、ニンニク、マスタード、ハラペーニョ、バケット

DINNER TIME ONLY ディナータイム限定
Frittata with Mushrooms, Prosciutto, and Arugula
キノコと生ハム、ルッコラの
フリッタータ 1,500
キノコ、生ハム、卵、生クリーム、牛乳、チーズ、ルッコラ

DINNER TIME ONLY ディナータイム限定

Pacific Saury Confit with Seasonal Vegetables
秋刀魚のコンフィと旬野菜のロースト 1,700
秋刀魚、ハーブ、旬野菜、アンチョビ、ニンニク、柑橘

White Fish, Porcini & Arugula Peperoncino
白身魚、ポルチーニ、
ルッコラのペペロンチーノ 2,000
ニンニク、白身魚、キノコ、ルッコラ、唐辛子、チーズ

Gorgonzola & Chestnut Risotto
ゴルゴンゾーラと栗のリゾット 2,000
ゴルゴンゾーラ、生クリーム、牛乳、チーズ、米

Roasted Ezo Venison with Venison Jus and Berry Sauce
蝦夷鹿肉のロティ
鹿のフォンとベリーのソース 3,800
鹿肉、旬野菜、カシス、ベリー、香味野菜

• MAIN •

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

DINNER TIME ONLY ディナータイム限定
Fresh Fish Cartoccio with Salsa Verde
鮮魚のカルトッチョ サルサヴェルデ 2,900
魚、旬野菜、ハーブ、オリーブ、ケッパー、アンチョビ、トマト、ムール貝

Fugaku Chicken & Mushroom Fricassée
静岡県産 富嶽白鶏とキノコのフリカッセ 2,900
鶏肉、キノコ、旬野菜、生クリーム、牛乳、ニンニク、チーズ

Confit of Bone-In Duck with Homemade Whole-Grain Mustard
骨付き鴨肉のコンフィ 自家製粒マスタード添え 3,400
鴨肉、ニンニク、ハーブ、マスタード

• SALAD •

【大盛り +¥300】
(Large portion +¥300)

Today's Salad
本日のサラダ スタッフまでお尋ねください 1,400

Caesar Salad
シーザーサラダ 1,200
サニーレタス、グリーンカール、シーザードレ、ベーコン、クルトン

• WARM APPETIZER •

Today's Ajillo
本日のアヒージョ スタッフまでお尋ねください 1,600

French Fries with Truffle Salt
フライドポテト トリュフ塩 800
【ケチャップ +¥100】(with Ketchup +¥100)【大盛り +¥300】(Large portion +¥300)

Galician Style Octopus with Chickpea Hummus & Harissa
タコと旬野菜のガルシア風 雛豆のフムスとアリッサソース 1,700
タコ、旬野菜、雛豆、ごま、ニンニク、スパイス

Salmon Wrapped in Kadaif, Fried with Green Curry Tartar
サーモンのカダイフ巻き揚げ グリーンカレータルタル 1,700
サーモン、カダイフ、グリーンカレーペースト、卵

Italian Meatballs with Mushroom & Gorgonzola Cream Sauce
ポルペッティー(イタリア風ミートボール)
キノコとゴルゴンゾーラのクリームソース 1,800
牛ひき肉、オリーブ、キノコ、ゴルゴンゾーラ、生クリーム、牛乳、チーズ

• PASTA •

【大盛り +¥300】
(Large portion +¥300)

【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)
【粉チーズ +¥100】
(with Parmesan Cheese +¥100)

Today's Pasta
本日パスタ スタッフまでお尋ねください 1,900

Today's Arabiata
本日のアラビアータ スタッフまでお尋ねください 1,900

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

Cuttlefish, Anchovy, Cabbage & Grana Cheese Peperoncino
コウイカ、アンチョビ、キャベツ、
グラナチーズのペペロンチーノ 1,800
ニンニク、アンチョビ、キャベツ、甲イカ、唐辛子、グラナパダーノ

Bolognese
ボロネーゼ 1,900
牛挽肉、赤ワイン、ナツメグ、香味野菜、トマトソース

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、バター、グラナパダーノ、奥久慈卵