

FOOD MENU

BAGUS BAR

Shibaura Island



● OUR FAVORITE ●

BAGUS BAR で是非食べていただきたい
おすすめのお料理です



Appetizer

Celery Root & Snow Crab Panna Cotta
with Japanese Jelly

根セロリとズワイガニの
パンナコッタ 和風ジュレ

根セロリ、和出汁、ズワイガニ、牛乳、生クリーム、ハーブ
750

※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.

Cold Appetizer

🌙 DINNER TIME ONLY ディナータイム限定

Wagyu Ichibo Beef Tartare
和牛イチボのタルタル
和牛、ケッパー、パセリ、エシャロット、
ハーブ、卵
2,100



SIDE

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



RECOMENDED おすすめ

All Price Include Tax. 全て税込み価格

Warm Appetizer

Cassoulet-Style Baked Beef, Green Beans & Artichoke
牛肉とインゲン豆、アーティチョークの
カスレ風オーブン焼き

牛肉、香味野菜、アーティチョーク、トマトピュレ、
インゲン豆、ニンニク、赤ワイン、チーズ
1,700



Pasta

Pescatore Rosso (Tomato Seafood Pasta)

ペスカトーレ ロッソ

ニンニク、アサリ、ムール貝、イカ
えび、トマトソース

2,300

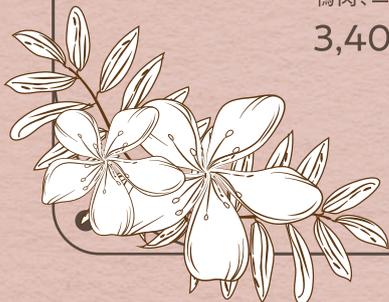
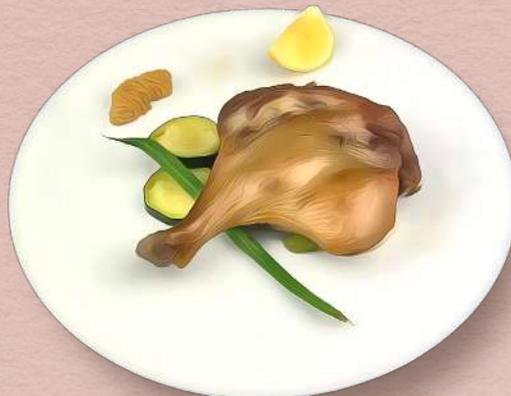
Main

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

鴨肉、ニンニク、ハーブ、マスタード

3,400



SIDE

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



RECOMENDED おすすめ

All Price Include Tax. 全て税込み価格

SEASONAL MENU

旬の食材を使用した季節のおすすめを
是非お楽しみください



Marinated Mt. Fuji Salmon Fennel,
Citrus & Walnut Salad

富士山サーモンのマリネ
フェンネルと柑橘、胡桃のサラダ仕立て

サーモン、フェンネル、柑橘、胡桃、ハーブ

1,800

Cold Appetizer

🌙 DINNER TIME ONLY デイナータイム限定

Crispy Spring Rolls with Shirako,
Seasonal Vegetables & Mashed Potatoes

白子と旬野菜、
マッシュポテトの揚げ春巻き

白子、旬野菜、マッシュポテト、
春巻きの皮、トマトソース

1,000

Warm Appetizer



SIDE

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

🌸 RECOMENDED おすすめ

All Price Include Tax. 全て税込み価格

🌙 DINNER TIME ONLY ディナータイム限定

Pan-Seared White Asparagus
with Prosciutto, Onsen Egg, Grana & Truffle Oil

ホワイトアスパラのポワレ
生ハム、温泉卵、グラナ、トリュフオイル

ホワイトアスパラ、生ハム、グラナパウダー
トリュフオイル

1,900

Warm Appetizer



Scallops & Seasonal Vegetables
with Shiso Pesto

ホタテと旬野菜、大葉の
ジェノベーゼ

ホタテ、旬野菜、ニンニク、大葉
グラナ、クルミオイル

2,000

Pasta

🌙 DINNER TIME ONLY ディナータイム限定

Snow Crab Arancini
with Chrysanthemum Pesto & Sweet Shrimp Sauce

春菊のジェノベーゼ、
ズワイガニのアランチーニ

甘エビの軽いアメリカーナ仕立て

米、ニンニク、チーズ、春菊、カニ、甘エビ
バター、生クリーム、パン粉

2,200

Rice



SIDE

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



RECOMENDED おすすめ

All Price Include Tax. 全て税込み価格

● 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、ニンニク、パプリカ、ナス、ズッキーニ、温泉卵、トマトソース



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



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



Celery Root & Snow Crab Panna Cotta with Japanese Jelly
根セロリとズワイガニのパンナコッタ 和風ジュレ 750
根セロリ、和出汁、ズワイガニ、牛乳、生クリーム、ハーブ



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

SIDE

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



RECOMENDED おすすめ

All Price Include Tax. 全て税込み価格

● COLD APPETIZER ●



White Liver Mousse with Bitter Chocolate Tuile

白レバーのムース ビターチョコのチュイール 1,200
 白レバー、卵、生クリーム、カカオ



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



Marinated Mt. Fuji Salmon Fennel, Citrus & Walnut Salad

 富士山サーモンのマリネ 1,800
 フェンネルと柑橘、胡桃のサラダ仕立て
 サーモン、フェンネル、柑橘、胡桃、ハーブ



Burratina & Seasonal Fruit Caprese with Salmorejo Sauce

ブル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
 ブララティーナ、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



Wagyu Ichibo Beef Tartare

 和牛イチボのタルタル 2,100
 和牛、ケツパー、パセリ、エシャロット、ハーブ、卵

SIDE

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



RECOMENDED おすすめ

All Price Include Tax. 全て税込み価格

● WARM APPETIZER ●

Today's Ajillo

本日のアヒージョ 1,600
別紙参照



French Fries with Truffle Salt

フライドポテト トリュフ塩 800
トリュフ塩

【ケチャップ +¥100】 (with Ketchup +¥100) 【大盛り +¥300】 (Large portion +¥300)

🌙 DINNER TIME ONLY ディナータイム限定



Crispy Spring Rolls with Shirako, Seasonal Vegetables & Mashed Potatoes

🌸 白子と旬野菜、マッシュポテトの揚げ春巻き 1,000
白子、旬野菜、マッシュポテト、春巻きの皮、トマトソース



Cassoulet-Style Baked Beef, Green Beans & Artichoke

🌸 牛肉とインゲン豆、アーティチョークの
カスレ風オープン焼き 1,700
牛肉、香味野菜、アーティチョーク、トマトビュレ、インゲン豆、ニンニク、赤ワイン、チーズ



Polpo Affogato with Harissa Flavor

ポルポアフォガード アリッサ風味 1,700
タコ、ニンニク、旬野菜、オリーブ、ケッパー、トマトビュレ



Polpette (Italian Meatballs) Braised in Red Wine

ポルペッティ(イタリア産ミートボール)
赤ワイン煮込み 1,800
牛ひき肉、オリーブ、卵、パン粉、牛乳、赤ワイン、トマト

🌙 DINNER TIME ONLY ディナータイム限定



Pan-Seared White Asparagus with Prosciutto, Onsen Egg, Grana & Truffle Oil

🌸 ホワイトアスパラのポワレ
生ハム、温泉卵、グラナ、トリュフオイル 1,900
ホワイトアスパラ、生ハム、グラナパウダー、トリュフオイル

SIDE

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

🌸 RECOMMENDED おすすめ

All Price Include Tax. 全て税込み価格

● SALAD ●

【大盛り +¥300】
(Large portion +¥300)

Today's Salad

本日のサラダ 1,400
別紙参照



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



🌙 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 2,000
牛イチボ、ルッコラ、マスタード、ケッパー、レモン、チーズ

● PIZZA ●

【はちみつ +¥100】
(with Honey +¥100)

Today's Pizza

本日のピッツァ 2,000
別紙参照



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 Caprao Pizza with Hot Spring Eggs

ガパオ、温泉卵、旬野菜のピッツァ 1,900
牛、鶏き肉、旬野菜、玉ねぎ、バジル、温泉卵、サンバル、チーズ

SIDE

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



RECOMENDED おすすめ

All Price Include Tax. 全て税込み価格

● 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)

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

【大盛り +¥300】
(Large portion +¥300)

Today's Pasta
本日パスタ
別紙参照
1,900



Today's Arabiata
本日のアラビアータ
別紙参照
1,900



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
ニンニク、アンチョビ、キャベツ、甲イカ
唐辛子、グラナバターノ
1,800



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



Scallops & Seasonal Vegetables
with Shiso Pesto
🌸 ホタテと旬野菜、大葉の
ジェノベーゼ
ホタテ、旬野菜、ニンニク、大葉
グラナ、クルミオイル
2,000



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
ニンニク、白身魚、キノコ、ルッコラ、
唐辛子、チーズ
2,000



Rich Carbonara with Okkuji Egg
奥久慈卵の
濃厚カルボナーラ
ベーコン、生クリーム、牛乳、バター
グラナバターノ、奥久慈卵
2,000



Pescatore Rosso
(Tomato Seafood Pasta)
🌸 ペスカトーレ
ロツソ
ニンニク、アサリ、ムール貝
イカ、えび、トマトソース
2,300

● RICE ●

Today's Rice
本日のライス 別紙参照 1,700



Risotto with Mushrooms
きのこのリゾット 1,800
きのこ、バター、グラナバターノ



🌙 DINNER TIME ONLY デイナータイム限定
Snow Crab Arancini with Chrysanthemum Pesto & Sweet Shrimp Sauce
🌸 春菊のジェノベーゼ、ズワイガニのアランチーニ 2,200
甘エビの軽いアメリカーナ仕立て
米、ニンニク、チーズ、春菊、カニ、甘エビ、バター、生クリーム、パン粉



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

SIDE

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



RECOMENDED おすすめ

All Price Include Tax. 全て税込み価格

● MAIN ●

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



Pan-Seared Fresh Fish in Tom Yum-Style Broth
with Coriander & Fish Sauce Salsa Verde

鮮魚のポワレ、トムヤムスープ仕立て
パクチーとナンブラーのサルサヴェルデ
魚、旬野菜、アサリ、ムール、トムヤムスープ、ニンニク
2,900



Fugaku Chicken & Mushroom Fricassée

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



Roasted Ryujin Pork Loin with Citrus & Olive Tapenade

竜神豚ロースのロティ
柑橘とオリーブタップナード
豚、旬野菜、ニンニク、オリーブ、ケッパー、アンチョビ、柑橘
3,000



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
鴨肉、ニンニク、ハーブ、マスタード
3,400



Roasted Wagyu Beef with Red Wine Black Pepper Sauce

和牛のロティー 赤ワインと黒胡椒のソース
和牛(約120g) バター、赤ワイン、黒胡椒、
フォンドヴォー、旬野菜
3,700

● 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

Original
Tiramisu



SIDE

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



RECOMENDED おすすめ

All Price Include Tax. 全て税込み価格

HP



www.bagus-bar.jp

Instagram



[@bagusbar_shibaura](https://www.instagram.com/bagusbar_shibaura)



BAGUS BAR Shibaura Island

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

Tel : 03-3455-4700

Open 11:30 Close 23:00

※営業時間は変更になる可能性があります。