

• OUR FAVORITE •



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。

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



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
カスレ風オープン焼き

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

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

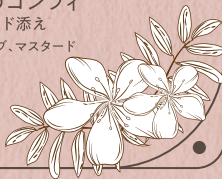
Confit of Bone-In Duck
with Homemade Whole-Grain Mustard

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

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

きのこ、バター、グラナパダーノ

1,800



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

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

2,500

• 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 ブチパン盛り合わせ <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、エシヤロット、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

 **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

 **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 •

 **White Liver Mousse with Bitter Chocolate Tulle**
白レバーのムース バターチョコのチュール 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

 **Burratina & 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

• 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

▶ 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、ケッパレ、レモン、チーズ

SEASONAL MENU

Cold Appetizer



Marinated Mt. Fuji Salmon Fennel, Citrus & Walnut Salad
富士山サーモンのマリネ
フェネルと柑橘、胡桃のサラダ仕立て
サーモン、フェネル、柑橘、胡桃、ハーブ 1,800

▶ 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

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



▶ 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ボワレ
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
アランチャーニ
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



• 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)

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、ケッパレ、トマトビュレ

Polpetta (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

• 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、モッツアレラ、タレジジョ



Seasonal Vegetable Caprao Pizza with Hot Spring Eggs
ガバオ、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

• 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



Cuttlefish, Anchovy, Cabbage & Grand 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



White Fish, Porcini & Arugula Peperoncino
白身魚、ボルチーニ、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



Rich Carbonara with Okkuji Egg
奥久慈卵の濃厚カルボナーラ 2,000
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

• 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
鮮魚のボワレ、トムヤムスープ仕立て
バクチャーとナンプラーのサルサヴェルデ 2,900
魚、旬野菜、アサリ、ムール、トムヤムスープ、ニンニク



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



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 3,000
豚、旬野菜、ニンニク、オリーブ、ケッパレ、アンチョビ、柑橘



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 3,700
和牛(約120g) バター、赤ワイン、黒胡椒、フォンドヴォー、旬野菜