

*Shiba
è delizioso,
Shiba
è elegante
Shiba
è divertente
Shiba
è caldo
Shiba
Rendez-vous*

肉料理 / イタリアン

ピステッカ

タリアータ

スペツツアティーノ

カチャトウーラ

ポウーノ

グラツツエ

Magliaccio
Steak & Italian



Pagliariaccio Seasonal Course

パリアッチョの お楽しみシーゾナルコース

It is a course using the ingredients of that season. Appetizers, pasta, meat/fish dishes, We have even prepared Dolce. The price of the course varies depending on the number of dishes & ingredients. Please ask the staff for details.

前菜からパスタ、肉/魚料理、ドルチェまでご用意。

コースは皿数、食材によって価格が違います。詳しい内容はスタッフまでおたずねください。

表示価格は1名様価格です。

A. 12,800 (14,080)
2名様より承ります

B. 9,800 (10,780)
2名様より承ります

C. 6,800 (7,480)
2名様より承ります

Party

RESERVATIONS WELCOME

Various parties, bridal parties, after-parties. We accept dinner party, charter, etc. Number of people, budget, date & time, etc.

Feel free to contact us.

Party @ pagliaccio

各種パーティ、ブライダル、2次会
お食事会、貸切など承ります
人数、予算、日時など
お気軽にご相談ください

Carne 肉

芝浦より直接一頭競り買い

イタリアフィレンツェ名物

骨付きステーキ『ビステッカ』。

当店では、芝浦より直接一頭競り買い。

その数、年間150頭以上。黒毛和牛を

一頭買いしているため安価で皆様にご提供。

当店では骨付きのまま

30日から45日ほど熟成して自社工場より出荷しています。

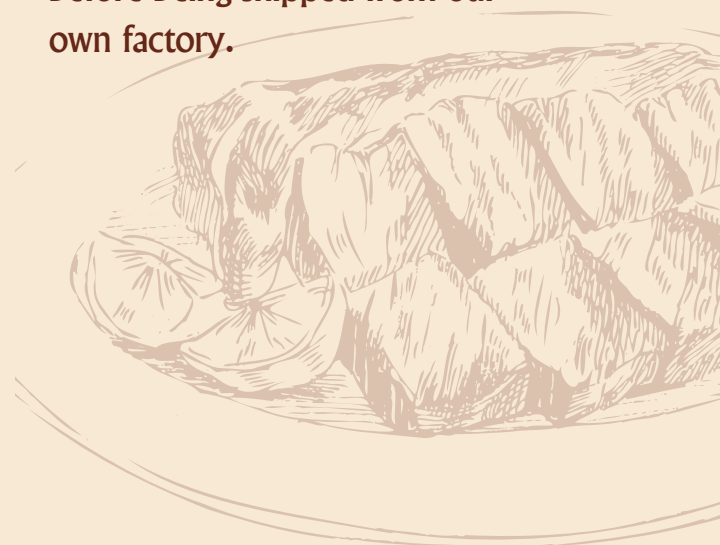
Florence, Italy's famous bone-in steak bistecca.

At our store, we buy each beef by auction directly from Shibaura.

The number is over 150 per year.

We purchase whole Kuroge-Wagyu beef, so we can offer it to everyone at a low price.

At our store, the meat is aged for 30 to 45 days with the bone in before being shipped from our own factory.



Aged bone-in Kuroge-wagyu beef

L-bone steak

熟成骨付き黒毛和牛Lボーンステーキ”ビステッカ”〈2名様より承ります〉

1p 6,800

(7,480)

Please choose from

500g/400g/300g/200g よりご注文下さい。

Aged bone-in sirloin steak

熟成骨付きサーロインステーキ

骨付きで熟成し、お好みのグラムでカットします。

100g 3,900

(4,290)

Nagasaki beef steak

長崎和牛ステーキ

100g 4,500

(4,950)

Kuroge-Wagyu beef rib loin steak

黒毛和牛リブローズステーキ

100g 2,800

(3,080)

Kuroge-wagyu beef tagliata steak

黒毛和牛”タリアータ”ステーキ

薄くスライスしたステーキにルーコラ、パルミジャーノチーズと一緒に。
バルサミコでお召し上がりいただくイタリアトスカーナでポピュラーなスタイル。

100g 2,600

(2,860)

Kuroge-wagyu beef lean meat

黒毛和牛赤身ステーキ

The parts will change depending on what is purchased that day. Please ask our staff.

部位はその日の仕入れで変更します。スタッフへおたずねください。

100g 2,200

(2,420)

Thick-sliced pork steak

厚切り豚肉の香草、岩塩ストーブ焼き

300g 3,600

(3,960)

200g 2,400

(2,640)

Stove-grilled thick-sliced beef belly marinated in red wine

赤ワインに漬け込んだ厚切り牛バラ肉ストーブ焼き

2,700

(2,970)

Stewed mutton w/ spices

塊の羊肉香辛料スパイス煮込み

2,200

(2,420)

Deep-fried whole chicken pickled in wine

ワイン香草漬け込んだ丸鶏パリパリ揚げ

1羽 2,800

(3,080)

1/2羽 1,500

(1,650)

Antipast 前菜

Assorted appetizers 前菜盛り合わせ
L 2,600 (2,860)
M 1,800 (1,980)

Fresh fish carpaccio 鮮魚カルパッチョ
3種 1,900 (2,090)
1種 1,300 (1,430)

Assorted prosciutto & salami 生ハムとサラミ盛合わせ
L 2,100 (2,310)
M 1,600 (1,760)

Prosciutto 生ハム
L 2,100 (2,310)
M 1,600 (1,760)

Pickled bonito (Italian fish sauce & green chili) 鰹の漬けカルパッチョ 青唐辛子とイタリア魚醤
1,200 (1,320)

Burrata cheese & fruit tomato caprese ブッラータチーズとフルーツトマトカプレーゼ
2,000 (2,200)

Homemade pate de campagne 自家製パテドカンパーニュ
1,000 (1,100)

Homemade rillettes 自家製リエット
900 (990)

Homemade ham 自家製ハム
900 (990)

Salad サラダ

Champignon salad シャンピニオンサラダ
1,300 (1,430)

Arugula & prosciutto salad ルーコラとプロシュートサラダ
1,300 (1,430)

Chinese cabbage, apple & walnut salad 白菜とりんご、くるみサラダ
1,200 (1,320)

Caesar salad シーザーサラダ
1,200 (1,320)

Tomato with leek dressing salad トマト葱ドレッシングサラダ
1,200 (1,320)

2nd piatto 2皿目 つまみ

Cheese omelet topped with truffles トリュフのせチーズオムレツ
1,500 (1,650)

Sauteed beef liver with black pepper & lemon 牛レバー黒胡椒レモンソテー
1,300 (1,430)

Neapolitan style pork offal stew ナポリ風モツ煮 (ハツ、レバー、タン、ガツ、トリッパ) 1,300 (1,430)

Mussels steamed in white wine ムール貝 白ワイン蒸し
1,600 (1,760)

Spicy shrimp ajillo 海老のスパイシーアヒージョ
1,300 (1,430)

Mushroom garlic ajillo マッシュルームガーリックアヒージョ
1,200 (1,320)

French fries インカのめざめフライドポテト
1,300 (1,430)

Calamari herb frites カラマリ香草フリット
1,200 (1,320)

Sauteed squid arrabbiata イカのアラビアータソテー
1,200 (1,320)

Sauteed cauliflower, broccoli カリフラワー、ブロッコリーソテー
1,500 (1,650)

Gorgonzola & honey pizza ゴルゴンゾーラと蜂蜜ピッツァ
2,000 (2,200)

Garlic & olive plain pizza ガーリックとローズマリープレーンピッツァ
Goes well with steak ステーキのサイドにもどうぞ。
1,000 (1,100)

Homemade focaccia 自家製フォカッチャ
1ヶ 300 (330)

Pesce 魚

Cacucco 3,300~
鮮魚と魚介とトマトの煮込みトスカーナ地方名物の漁師鍋料理 (3,630~)

Aqua pazza 一本魚 2,500~
本日鮮魚のアクアパッツァ (2,750~)
切魚 2,000~
(2,200~)

Today's oven-baked fish w/ herb 2,400~
本日の魚 香草オーブン焼き (2,640~)

Pasta & Risotto パスタとリゾット

Pescatore pasta
Linguine リングイネ
魚介のペスカトーレ 2,400
パスタ (ロッソ/ビアンコ) (2,640)

Americaine sauce pasta
Tagliatelle タリアテッレ
海老アメリケーヌ 1,700
ソースパスタ (1,870)

A.O.P w/ botargo
Spaghettini スパゲティーニ
カラスミの 1,600
ペペロンチーノ (1,760)

Lemon cream pasta
Spaghettini スパゲティーニ
南イタリア 1,500
レモンクリームパスタ (1,650)

Neapolitan-style offal stew pasta
Spaghettini スパゲティーニ
牛スネ肉の 1,600
ナポリジェノベーゼ (1,760)

Beef shank Neapolitan Genovese
Spaghettini スパゲティーニ
ナポリ風モツ煮 1,500
マンマの手打ちパスタ (1,650)

Spaghetti Carbonara
Spaghetti スパゲッティ
カルボナーラ ロマーナ 1,700
ローマのグアンチャーレ使用。 (1,870)
生クリームは使わずペコリーノチーズと
卵のみで仕上げます

Sea urchin pasta w/ truffle
Spaghetti スパゲッティ
トリュフのせ 2,800
雲丹クリームパスタ (3,080)

Kuroge-wagyu beef bolognese
Spaghetti スパゲッティ 黒毛和牛使用
手切り肉のボロネーゼ 1,400
(1,540)

Porcini mushroom risotto
ポルチーニ茸の 2,200
クリームリゾット (2,420)

Shrimp tomato risotto
海老のトマトリゾット 2,000
(2,200)

Truffle cheese risotto
トリュフのせチーズリゾット 2,200
(2,420)