



**TRATTORIA
BAR & CAFE**

CUCINA ITALIANA

FUKAGAWA TOKYO

Trattoria, Italiano
PAGLIACCIO



アレルギーをお持ちのお客様へ

特定原材料を使用していない商品においても調理過程で下記アレルギー物質が混入する場合がございます。店内調理器具、及び食器、揚げ油は使い分けいたしておりませんのでご理解の上ご注意ください。商品ご注文の際にはお客様ご自身で慎重にご判断くださいますようお願い申し上げます。また、専門医へのご相談をおすすめいたします。

It may contain allergic substance in dishes which do not include specific ingredients listed below, due to a process of cooking. Please understand that we use same kitchen equipments, tablewares, and oil for frying to all dishes. Please be advised that food prepared here may contain ingredients that may cause you allergic reaction. We strongly recommend to consult a doctor if you are unsure of items you are ordering.

本店内即使未使用特定原材料の商品、在烹饪的过程中也会有混入过敏源食材的情况。厨房的烹饪器具、碗筷、以及炸锅的油在制作料理时会混合使用、还请各位理解。在点菜时、还请各位客人自己慎重判断选择。同时建议与专门的医师进行咨询。


特定原材料の8品目・过敏显示器・Allergy display

							
小麦 / 小麦 보리 / Wheat	そば / 荞麦 소바 / Soba	卵 / 鸡蛋 달걀 / Egg	乳 / 牛奶 우유 / Milk	落花生 / 花生 땅콩 / Peanut	エビ / 虾 새우 / Shrimp	カニ / 螃蟹 게 / Crab	くるみ / 核桃 호두 / Walnut

Appetizer

前菜

ローストビーフの
カルパッチョ

Roast beef carpaccio 

1,200 (税込 1,320)



生ハムサラミ盛合せ 

Assorted raw ham & salami

生ハム盛合せ 

Assorted raw ham

M/1,200 L/1,900
(税込 1,320) (税込 2,090)

※写真は生ハムサラミ盛合せ (M) のイメージです



延岡直送 鮮魚のカルパッチョ 1,400
Fresh fish carpaccio (税込 1,540)

ご一緒にどうぞ
ALCOHOLIC

BEER

生ビール

アサヒスーパードライ
Draft Beer/Asahi Super Dry

650 (税込 715)



HIGHBALL

フリージング
ハイボール

Freezing highball
700 (税込 770)



WINE

ハウスワイン
(赤/白)

House Wine (Red / White)

グラス 600
Glass (税込 660)

デキャンタ 1,800
Decanter (税込 1,980)



ガンチアブリュット グラス 800
スパマンテ Class (税込 880)
Gancia brut spumante (Dry)





海老とマッシュルームの
アヒージョ  1,200
Stewed shrimp & mushrooms in garlic oil (税込 1,320)



ブラータチーズと
フルーツマトのカプレーゼ 1,800
Burrata cheese & fruit tomato caprese (税込 1,980) 




マスカルポーネチーズのオムレツ
Mascarpone cheese omlet 1,300
  (税込 1,430)





海老のフリット タルタルソース
Shrimp fritter w/ tartare sauce 1,200
   (税込 1,320)



フライドポテト
French fries 900
 (税込 990)



カラマリ香草フリット
Deep-fried squid w/ herb 1,200
  (税込 1,320)

Salads

サラダ



ローストビーフのサラダ
Roast beef salad  1,200
(税込 1,320)

白菜、リンゴ、
くるみのサラダ
Chinese cabbage,
apple & walnut salad

  1,200
(税込 1,320)



シーザーサラダ
Caesar salad

1,000
(税込 1,100)



Steak

ステーキ



US牛 骨付きTボーンステーキ

With Bones Beef Steak 1kg 12,000 (税込 13,200)

Tボーンステーキは、1つのステーキで脂身の多いサーロインとフィレ部分が一緒に楽しめます。
You can enjoy both sarloin steak and filet steak for one time with this steak. Please tell us how would you like to cook.



サーロインステーキ

Sirloin steak

200g 2,900 (税込 3,190)

300g 4,350 (税込 4,785)

400g 5,800 (税込 6,380)

脂の甘みと肉の旨味が味わえる、
ジューシーで柔らかい部位

※付け合せは季節によって変更になる場合がございます



黒毛和牛 赤身ステーキ

Kuroge wagyu lean steak

150g 3,000 (税込 3,300)

200g 4,000 (税込 4,400)

300g 6,000 (税込 6,600)

サシ(脂肪)の少ない
黒毛和牛の赤身肉で、
肉の満足感を味わえるステーキです

ALCOHOLIC

生ビール

アサヒスーパードライ
Draft Beer/Asahi Super Dry

650 (税込 715)



フリージング
ハイボール
Freezing high ball
700 (税込 770)



ガンチアブリュット
スプマンテ
Gancia brut spumante (Dry)
グラス 800 (税込 880)



ハウスワイン(赤/白)

House Wine (Red / White)

グラス 600
Class (税込 660)

デキャンタ 1,800
Decanter (税込 1,980)



SIDE MENU

ライス 200
Rice (税込 220)

パン 200
Bread (税込 220)

Meat

肉料理

イベリコ豚の香草グリル

Herb grilled Iberian pork

ドングリを食べて育ったイベリコ豚の脂の甘みと、ジューシーな味わいをシンプルなグリルでお楽しみください

2,000 (税込 2,200)



Seafood

魚介



アクアパッツァ

Aquapazza

2,600

(税込 2,860)

豊洲市場直送の新鮮な魚を、オリーブオイル・にんにくでソテーし、白ワインやトマト、ムール貝で煮込みます。パンや白ワイン、スパークリングとの相性抜群。魚介の旨味をお楽しみください。



香草とワインに漬けた
国産ひな鶏パリパリ揚げ

1羽 2,800 半羽 1,500

Whole (税込 3,080) Half (税込 1,650)

Crispy-fried baby chicken pickled in wine & herb

Salads

サラダ

メインとご一緒にどうぞ!



シーザーサラダ

Caesar salad



1,000
(税込 1,100)



白菜、リンゴ、くるみのサラダ

Chinese cabbage, apple & walnut salad



1,200
(税込 1,320)



ローストビーフのサラダ

Roast beef salad



1,200
(税込 1,320)

Pasta

パスタ



魚介のペスカトーレ リングイネ/リゾット

Seafood pescatora linguine or risotto

パスタかリゾットをお選びいただけます
リングイネ: 断面が楕円形のロングパスタです




  **2,000**
(税込 2,200)



生ウニのクリームソース タリオリーニ

Cream sauce tagliolini w/ fresh sea urchin

雲丹の旨味がぎゅっと詰まった贅沢な一品です。タリオリーニは、主に北イタリアで作られている幅2~3ミリほどの平打ちパスタです

   **2,000** (税込 2,200)



海老トマトクリームパスタ

Pasta w/ shrimp & tomato cream

プリプリのエビを使った
濃厚なクリームパスタです

   **1,800**
(税込 1,980)

ALCOHOLIC

生ビール

アサヒスーパードライ
Draft Beer/Asahi Super Dry

650 (税込 715)



フリージング ハイボール

Freezing high ball

700 (税込 770)



ガンチアブリュット スプマンテ

Cancia brut spumante (Dry)

グラス 800 (税込 880)



ハウスワイン(赤/白)

House Wine (Red / White)

グラス 600
Glass (税込 660)

デキャンタ 1,800
Decanter (税込 1,980)



SIDE MENU

ライス 200
Rice (税込 220)

パン 200
Bread    (税込 220)



牛肉の赤ワイン煮込み タリアテッレ
Tagliatelle w/stewed beef in red wine
平打麺タリアテッレがソースとよく絡みます

1,800
(税込 1,980)



しらすとカラスミのペペロンチーノ
Spaghetti peperoncino w/ whitebait & dried mullet roe
からすみのプチプチした食感がアクセント

1,500
(税込 1,650)



子供も大人も
大好き

濃厚なカルボナーラスパゲティ
Rich carbonara
たっぷりの卵とチーズで作ります

1,600
(税込 1,760)



ボロネーゼスパゲティ
Spaghetti bolognese
お肉ごろごろ、食べ応え十分!

1,600
(税込 1,760)



アサリのボンゴレ ビアンコ/ロツソ
Vongole bianco/rosso
さっぱり白ワインとオイル=ビアンコ
トマトソース=ロツソ お好みどうぞ!

1,500
(税込 1,650)



サーモンとほうれん草の
クリームスパゲティ
Cream sauce spaghetti w/ salmon & spinach

1,700
(税込 1,870)



ラザニア
Lasagna
エミリア・ロマーニャ名物ラザーニャ!

1,700
(税込 1,870)

Doria ドリア



子供も大人も
大好き

ハンバーグドリア
Hamburg steak doria



1,500
(税込 1,650)



茄子とミートソースドリア
Eggplant & meat sauce doria



1,500
(税込 1,650)

Pizza ピザ



ブラータチーズのマルゲリータ

“Margherita” w/ Burrata cheese

イタリア産ブラータチーズ使用



2,400 (税込 2,640)

パリアッチョのピッツァは職人が一枚一枚手で延ばし窯でパリッと焼き上げるもちもちのナポリピッツァです。北海道産小麦を100%使用。低温で72時間熟成させた生地を使用しております。



当店限定

アサリたっぷり 深川ピッツァ

Fukagawa pizza w/ asari cram (Rosso/Bianca)



ロッソ 1,900 (税込 2,090)

ビアンカ 1,900 (税込 2,090)

深川で親しまれているアサリをたっぷりのせた当店特製のご当地ピッツァをお楽しみください! ロッソはトマトソースベースの赤、ビアンカはチーズとホワイトソースを使用した白っぽいピッツァです。

イメージは「ロッソ」です



はちみつと
チーズの相性が
抜群!

4種のチーズピッツァ 2,400
クワトロフォルマッジ / はちみつ付 (税込 2,640)
“Quattro formaggi” (4kinds of cheese)



イタリアンサラミと
唐辛子のディアボロ 1,700
“Diavolo” w/ Italian salami & red peeper (税込 1,870)



生ハムと半熟卵のビスマルク 1,800
“Bismarck” w/ uncured ham & egg (税込 1,980)
とろとろの半熟卵をくずしてどうぞ



お子様にも
大人気

海老とアボカド、
モッツァレラのピッツァ 1,800
Shrimp, avocado & mozzarella pizza (税込 1,980)



ローストビーフのピッツァ(ロッソ) 1,800
Roast beef pizza (rosso) (税込 1,980)



照り焼きチキンのピッツァ 1,700
Teriyaki chicken pizza (税込 1,870)
日本×ナポリの名コンビメニュー!



しらすとオリーブのマリナーラ **1,600**
"Marinara" w/ whitebait, semi-dried tomatoes, olives (税込 1,760)
ガーリックとオリーブが効いています



マルゲリータ **1,600**
"Margherita" w/ tomato sauce, mozzarella, basil (税込 1,760)
シンプルで定番のピッツァ。



お子様にも
大人気

ハムとコーンのマヨネーズピッツァ **1,600**
Ham & corn mayonnaise pizza (税込 1,760)

Dolce

ドルチェ

3種のジェラートミスト

3 Kinds of gelato
(Vanilla/Strawberry/Chocolate)



人気のジェラート3種を盛合せました
カリッとしたビスコッティ添え

（バニラ
ストロベリー
チョコレート）

650 (税込 715)



Trattoria, Italiano
PAGLIACCIO



バイクドチーズケーキ **650**
Baked cheese cake (税込 715)



ガトーショコラ **650**
Gâteau chocolat (税込 715)



マンゴーのムース

Mango mousse

濃厚で深い甘みのマンゴーを使用。
ムースと果肉のとろける美味しさ

650
(税込 715)



パンナコッタ **650**
Panna cotta

パンナ(生クリーム)とコッタ(煮た)という意味の、
イタリアのピエモンテ州のドルチェです
ベリーの酸味とミントがアクセント



ティラミス **650**
Tiramisu

イタリア発祥の人気ドルチェ。
濃厚なマスカルポーネチーズとコーヒーの
エスプレッソが絶妙な美味しさ

DRINK MENU

SPARKLING WINE

スパークリングワイン



GANCIA BRUT SPUMANTE

ガンチア ブリュット スプマンテ
新鮮な果実の香りとフルーティーな味わい
シャルドネ [イタリア]

グラス 800 (税込880) ボトル 4,400 (税込4,840)



GANCIA BRUT ROSE

ガンチア ブリュット ロゼ
北イタリアのピノ・ネロやピノ・ビアンコから造った非常にフレッシュで
余韻にバラやベリーのような香りを感じる辛口のロゼスパークリングワインです
ピノ・ネロ、ピノ・ビアンコ [イタリア]

ボトル 5,500 (税込6,050)



WHITE WINE

白ワイン



BORGO SANLEO BIANCO

ボルゴ・サンレオ・ビアンコ
いきいきとした酸味が感じられる爽やかな辛口
シャルドネ [南アフリカ]

グラス 650 (税込715) ボトル 3,300 (税込3,630)



JENARD CHARDONNAY

ジュナール シャルドネ
豊かな香りとコクのあるキレの良い口当たりが特徴です。
シャルドネ [フランス]

グラス 850 (税込935) ボトル 4,200 (税込4,620)



ZONIN SOAVE

ゾーニン ソアヴェ
青リンゴやシトラスにハーブの風味
ガルガーネガ [イタリア]

ボトル 3,800 (税込4,180)



SANTA CRISTINA BIANCO

サンタ クリステーナ ビアンコ
ベルガモットやオレンジの花が香る爽やかな味わい
グレケット プロカニコ [イタリア]

ボトル 4,200 (税込4,620)



SILENI SAUVIGNON BLANC

シレーニ ソーヴィニヨンブラン
トロピカルフルーツやライムが香りフルーティー
ソーヴィニヨンブラン [ニュージーランド]

ボトル 4,800 (税込5,280)



TRIMBACH RIESLING

トリンバック リースリング
ドライな飲み口と熟した果実が絶妙なバランス
リースリング [フランス]

ボトル 5,800 (税込6,380)



DONNAFUGATA ANTHILLA

ドンナフガータ アンシリア
白い花の香りとミネラル キレのある味わい
アンソニカ [イタリア]

ボトル 6,800 (税込7,480)

RED WINE

赤ワイン



BORGO SANLEO ROSSO

ボルゴ・サンレオ・ロッソ
果実の香りが豊かに広がる、フレッシュで軽快な味わい
カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー他 [イタリア]

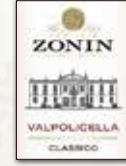
グラス 650 (税込715) ボトル 3,300 (税込3,630)



DOMAINE ASTRUC d.A.MERLOT

アストラック メルロー
メルローらしい柔らかで心地よい香りバランスの良いスムーズな味わい
メルロー [フランス]

グラス 750 (税込825) ボトル 3,800 (税込4,180)



ZONIN VALPOLICELLA

ゾーニン ヴァルポリチェッラ
心地よい果実味と繊細な飲み口
コルヴィーナ ロンディネッラ [イタリア]

ボトル 3,800 (税込4,180)



JENARD CABERNET SAUVIGNON

ジュナール カベルネ ソーヴィニヨン
長く滑らかな余韻を楽しめます。
カベルネソーヴィニヨン [フランス]

ボトル 4,200 (税込4,620)



BARONE RICASOLI CHIANTI

バローネ リカーゾリ キャンティ
キャンティらしい旨味とミネラル感
サンジョベーゼ [イタリア]

ボトル 4,600 (税込5,060)



SILENI PINOT NOIR

シレーニ ピノノワール
チェリーの華やかな香りとエレガントな味わい
ピノノワール [ニュージーランド]

ボトル 4,800 (税込5,280)



MOUTON CADET ROUGE CLASSIQUE

ムートンカデルージュクラシック
華やかな香りとシルキーな質感
メルロー カベルネ [フランス]

ボトル 5,500 (税込6,050)

BEER ビール

Draft

生ビール アサヒスーパードライ 650 (税込715)
Draft beer (Asahi super dry)



Bottle

ペローニ (イタリア) 800 (税込880)
Peroni
ギネス (アイルランド) 800 (税込880)
Guinness
ノンアルコールビール 650 (税込715)
Non alcohol



WINE ワイン

ハウスワイン (赤/白) 600 (税込660)
House wine (red / white)

デキャンタ 1,800 (税込1,980)
Decanter



Sparkling Wine



ガンチアブリュット スプマンテ 800 (税込880)
Gancia brut spumante (Dry) Glass

ノンアルコールスパークリングワイン 545 (税込600)
(シャルドネテイスト) Glass
Non-alcoholic sparkling wine

WHISKY ウイスキー

ブラックニッカ フリージングハイボール 700 (税込770)
Freezing highball (black nikka)



Japanese		Single	
知多	Chita	1,100	(税込1,210)
竹鶴	Taketsuru	1,200	(税込1,320)
白州	Hakushu	1,300	(税込1,430)

American			
メーカーズマーク	Maker's mark	900	(税込990)
ジャック ダニエル	Jack daniel's	900	(税込990)

Scotch			
グレン グラント 10年	Glen grant 10y	1,000	(税込1,100)
タリスカー 10年	Talisker 10y	1,100	(税込1,210)
ラガヴェーリン	Lagavulin	1,500	(税込1,650)

Irish			
ジェムソン	Jameson	800	(税込880)
バスカー	Busker	900	(税込990)

Canadian			
カナディアンクラブ	Canadian club	700	(税込770)

COCKTAIL カクテル

Gin			
ジンベース	ジントニック	Gin tonic	750 (税込825)
	ジンバック	Gin buck	750 (税込825)
	ジンリッキー	Gin rickey	750 (税込825)

Vodka			
ウォッカベース	ウォッカトニック	Vodka tonic	750 (税込825)
	モスコミュール	Moscow mule	750 (税込825)
	スクリュードライバー	Screwdriver	750 (税込825)

Rum			
ラムベース	ラムコーク	Rum coke	750 (税込825)
	ソルクバーノ	Sol cubano	750 (税込825)
	ボストンクーラー	Boston cooler	750 (税込825)

Tequila			
テキーラベース	メキシコーク	Mexican coke	750 (税込825)
	テキーラサンライズ	Tequila sunrise	750 (税込825)

Beer			
ビアベース	シャンディーガフ	Shandy guff	750 (税込825)
	レッドアイ	Red eye	750 (税込825)

Whisky			
ウイスキーベース	フリージングハイボール	Freezing high ball	700 (税込770)

Dita			
ディタベース	ディタソーダ	Dita soda	750 (税込825)
	ディタオレンジ	Dita orange	750 (税込825)
	ディタグレープフルーツ	Dita grapefruit	750 (税込825)

Cassis			
カシスベース	カシスソーダ	Cassis soda	750 (税込825)
	カシスオレンジ	Cassis orange	750 (税込825)
	カシスグレープフルーツ	Cassis grapefruit	750 (税込825)

Campari			
カンパリベース	カンパリソーダ	Campari soda	750 (税込825)
	カンパリオレンジ	Campari orange	750 (税込825)
	カンパリグレープフルーツ	Campari grapefruit	750 (税込825)

Malibu			
マリブベース	マリブコーク	Malibu coke	750 (税込825)
	マリブパイナップル	Malibu pineapple	750 (税込825)



SOFT DRINK ソフトドリンク

コーラ	Coke	600	(税込660)
ジンジャーエール (甘口/辛口)	Ginger ale (sweet/dry)	600	(税込660)
グレープフルーツジュース	Grape fruit juice	600	(税込660)
アップルジュース	Apple juice	600	(税込660)
オレンジジュース	Orange juice	600	(税込660)
トマトジュース	Tomato juice	600	(税込660)
レモンスカッシュ	Lemon squash	700	(税込770)
ピーチジュース	Peach juice	700	(税込770)
ブラッドオレンジジュース	Blood orange juice	750	(税込825)
パイナップルジュース	Pineapple juice	750	(税込825)
マンゴージュース	Mango juice	750	(税込825)
グアバジュース	Guava juice	750	(税込825)
サン・ペレグリーノ	S.Pellegrino 500ml	750	(税込825)

TEA, COFFEE ティ・コーヒー

Hot			
	エスプレッソ	Espresso	400 (税込440)
	コーヒー	Coffee	500 (税込550)
	カフェラテ ☑	Caffe latte	600 (税込660)
	カプチーノ ☑	Cappuccino	600 (税込660)
	カモミールティ	Camomile tea	500 (税込550)
	ダージリン	Darjeeling tea	500 (税込550)



Ice			
	アイスカフェラテ ☑	Iced caffè latte	600 (税込660)
	アイスコーヒー	Iced coffee	500 (税込550)
	アイスティ	Iced tea	500 (税込550)

Trattoria, Italiano
PAGLIACCIO



パリアッチョ 丸の内仲通り店

東京都千代田区丸の内 2-2-3 丸の内仲通りビル 1F
TEL 03-6273-4486

パリアッチョ 深川ギャザリア店

東京都江東区木場 1-5-10 深川ギャザリアプラザ棟 1F
TEL 03-5857-2168

パリアッチョ 芝店

東京都港区芝 3-23-1 セレスティン芝三井ビル 1F
TEL 03-6809-6961

パリアッチョ 汐留店

東京都港区東新橋 1-5-2 汐留シティセンター B1
TEL 03-6274-6766

マルゲリータパリアッチョ 神楽坂店

東京都新宿区神楽坂 5-27-2
TEL 03-3513-8824

