

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

肉料理 / イタリアン

ビステッカ

タリアータ

スペツツァティーノ

カチャトウーラ

ポウーノ

グラツツェ

**Magliaccio**  
Steak & Italian

# Pagliariaccio Seasonal Course

## パリアッチョの お楽しみシーズンルコース

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名様のご価格です。

A. 15,000 (16,500)  
2名様より承ります

B. 10,000 (11,000)  
2名様より承ります

C. 8,800 (9,680)  
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。

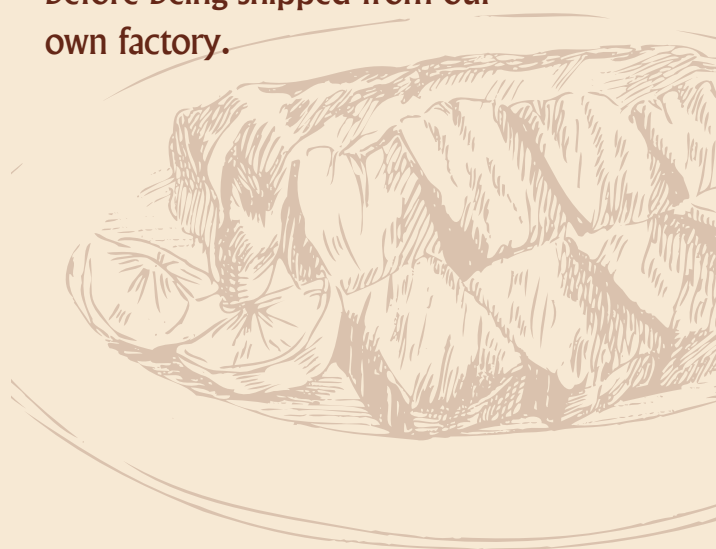
Florence, Italy's famous bone-in steak bistecca.

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。

### Kuroge-wagyu beef sirloin steak

#### 黒毛和牛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)

### Staub grilled thick-sliced Japanese pork, w/ herb & rock salt

#### 国産ポークの厚切り香草、岩塩ストーブ焼き

300g 3,600

(3,960)

200g 2,400

(2,640)

### Stewed mutton w/ spices

#### 塊の羊肉香辛料スパイス煮込み

2,200

(2,420)

### Oven baked whole chicken w/ diavola style

#### 丸鶏のディアボラ風オーブン焼き

1羽 2,800

(3,080)

1/2羽 1,500

(1,650)

## Antipast 前菜

Assorted appetizers 前菜盛合せ  
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)

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 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)

Caesar salad シーザーサラダ  
1,200 (1,320)

Colorful vegetables salad 8種の野菜  
パリアッチョ・ハウスサラダ  
1,300 (1,430)

## 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)

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 & mushroom ajillo 海老とマッシュルームのスパイシーアヒージョ  
1,500 (1,650)

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)

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



## **Pesce** 魚

**Cacucco**  
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 3,300~  
(3,630~)

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

**Today's oven-baked fish w/ herb**  
本日の魚 香草オーブン焼き 2,400~  
(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 (ロツ/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**  
Spaghetti スパゲッティ  
カラスミの 1,600  
ペペロンチーノスパゲッティ (1,760)

**Genovese Napoli style pasta w/beef shank**  
Rigatoni リガトーニ 1,600  
牛スネ肉のナポリジェノベーゼ (1,650)  
リガトーニパスタ

**Carbonara**  
Rigatoni リガトーニ 1,700  
カルボナーラ ロマーナ (1,870)  
リガトーニパスタ  
ローマのグアンチャーレ使用。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

**Genovese pasta w/potato & green beans**  
Linguinetti リングイネッティ 1,700  
インカのめざめと (1,870)  
インゲンのジェノヴェーゼ

**A.O.P w/sea urchin**  
Spaghetti スパゲッティ 3,000  
雲丹のアーリオオーリオ (3,300)  
ペペロンチーノスパゲッティ

**Kuroge-wagyu beef bolognese**  
Tagliatelle タリアテッレ 1,700  
黒毛和牛使用 (1,870)  
手切り肉のボロネーゼ  
タリアテッレ

**Lemon cream pasta**  
Tagliatelle タリアテッレ 1,500  
南イタリアレモンクリーム (1,650)  
タリアテッレ

**Seafood risotto**  
ムール貝、エビ、タコ、イカ 2,400  
魚介のリゾット (2,640)

**Squid ink risotto**  
イカスミのリゾット 2,400  
(2,640)

## ピッツァ

---

<b>“MACELLAIO” Meat pizza</b> “マチェライオ” お肉屋さんのピッツァ	<b>2,800</b> (3,080)
<b>Gorgonzola &amp; honey pizza</b> ゴルゴンゾーラと蜂蜜ピッツァ	<b>2,000</b> (2,200)
<b>Margherita</b> マルゲリータ	<b>1,600</b> (1,760)
<b>Pizza w/ garlic &amp; rosemary</b> ガーリックとローズマリーのプレーンピッツァ	<b>1,000</b> (1,100)
<b>Pizza w/ prosciutto &amp; rocket</b> 生ハムとルーコラのピッツァ	<b>2,100</b> (2,310)
<b>Pizza w/ homemade hum, burrata cheese &amp; black truffle</b> 国産ポークの自家製ハムと ブッラータチーズ、黒トリュフのピッツァ	<b>3,200</b> (3,520)

---