

CUCINA
ITALIANO

TOKYO

MARU

NOUCHI

PAGLI

ACCIO



CUCINA ITALIANA PAGLIACCIO



パリアッチョは肉に力を入れています。
芝浦より直接競り買いし、その数
年間 200 頭以上を買い付けています。
一頭買いしているため
安価で皆様へご提供いたします。
当店自慢の和牛をお楽しみ下さい。

Pagliaccio focuses on meat.
Purchased by auction directly from
Shibaura, the number we purchase
over 200 cows a year.
Because we buy one animal, we will
provide it to you at a low price.
Please enjoy our proud
Japanese Wagyu beef.

BISTECCA

イタリアでは牛肉のステーキを
“ビステッカ”と称します。

In Italy, beef steak is called "bistecca".

()内は税込み価格です。
ディナータイムはテーブルチャージ ¥550 を頂きます。
The prices inside () include tax.
Dinner will charge ¥550 the price of table charge. 24_11

PAGLIACCIO COURSE

丸の内パリアッチョ コース

A. 前菜から肉、魚介、 パスタを楽しむコース

You can enjoy from appetizers to meat,
seafood, and pasta

8,800 (9,680)

- ・ イタリア前菜シャルキュトリ
パテドカンパーニュ / ソーセージ /
ハム / リエット / トリッパ
- ・ 魚は旬の刺身カルパッチョ
- ・ ムール貝のワイン蒸し
- ・ 肉のパスタ
- ・ 魚介のペスカトーレ
- ・ サラダ
- ・ 黒毛和牛ビステッカ
- ・ ドルチェ
- ・ Italian charcuterie
- ・ Carpaccio
- ・ Mussels steamed in wine
- ・ Meat pasta
- ・ Seafood pescatore
- ・ Salad
- ・ Kuroge-wagyu beef bistecca
- ・ Dolce

B. 黒毛和牛ビステッカのコース

Wagyu beef bistecca course

ビステッカ 150g/200g/300g

6,800 / 8,800 / 10,800
(7,480) (9,680) (11,880)

- ・ アンティパストミスト
- ・ ムール貝のワイン蒸し
- ・ サラダ
- ・ 黒毛和牛ビステッカ
(150g/200g/300g)
- ・ パスタ
- ・ ドルチェ
- ・ Italian appetizers
- ・ Mussels steamed in wine
- ・ Kuroge-wagyu beef Bistecca
(150g/200g/300g)
- ・ Pasta
- ・ Salad
- ・ Dolce

※食材の仕入れにより、内容が多少変わることがあります。

The contents may vary slightly depending
on the availability of ingredients.

ANTIPASTO

charicutrie	L 3,100 (3,410)
パリアッチョのシャリキュトリー	M 2,300 (2,530)
	S 1,500 (1,650)

carpaccio	3 種盛 2,300 (2,530)
カルパッチョ	2 種盛 1,900 (2,090)
	1 種 1,600 (1,760)

CHEESE FONDUE

チーズフォンデュ クアトロ フォルマツジョ lp	1,800 (1,980)
モッツアレラ、グリュイエール、エメンタール、 ゴダの4種のチーズを使ったイタリア フォレデュータ。	【2人前より】
〈季節の野菜、海老、ホタテ、マッシュルーム、 ピッコロフォカッチャ、バケット〉	

arrosto di manzo

黒毛和牛ローストビーフ	2,500 (2,750)
-------------	------------------

生ハムとサラミ Assortment of salami & prosciutto crudo	2,000 (2,200)
--	------------------

生ハムとアボカド Assortment of prosciutto crudo & avocado	1,800 (1,980)
--	------------------

ブッラータチーズとフルーツトマト 生ハムのセカプレーゼ Burrata cheese, uncured ham & tomato	2,700 (2,970)
--	------------------

スモークサーモンとアボカド ハーブサワークリーム Smoked salmon & avocado w/ herbal sour cream	1,800 (1,980)
---	------------------

魚介のマリネ Seafood marine	1,300 (1,430)
--------------------------	------------------

カポナータ Caponata	900 (990)
-------------------	--------------

リエットとバゲット Rillettes & baguette	900 (990)
-----------------------------------	--------------

イカのフリット Squid fritter	1,300 (1,430)
--------------------------	------------------

() 内は税込み価格です。
ディナータイムはテーブルチャージ ¥550 を頂きます。
The prices inside () include tax.
Dinner will charge ¥550 the price of table charge. 24_11

INSALATA

魚介いろいろのシーフードサラダ Seafood salad	L 3,800 (4,180) M 2,800 (3,080)
生ハムルーコラサラダ Arugula & prosciutto salad	L 2,400 (2,640) M 1,800 (1,980)
生ハムとマッシュルームサラダ Prosciutto & mushroom salad	L 2,200 (2,420) M 1,600 (1,760)
トマトモッツアレラサラダ Tomato & mozzarella salad	1,800 (1,980)
トマトとマッシュルームサラダ Tomato & mushroom salad	1,500 (1,650)
シーザーサラダ Caesar salad	L 1,900 (2,090) M 1,300 (1,430)

OVEN BAKED

当店人気 チーズオムレツ トリュフかけ Truffle topped cheese omelet	2,300 (2,530)
あったかチーズマッシュポテト トリュフかけ Mashed potato w/ cheese & truffle	2,000 (2,200)
トリッパとパンチェッタ チーズオーブン焼き Trippa & pancetta, oven-baked cheese	1,600 (1,760)
牡蠣とチーズ オーブン焼き Oven-baked oyster & cheese	1,900 (2,090)
海老のトマトチーズグラタン Shrimp, tomato & cheese gratine	2,500 (2,750)

ajillo

海老アヒージョ Shrimp ajillo	1,500 (1,650)
牡蠣アヒージョ Oyster ajillo	1,400 (1,540)
マッシュルームとパンチェッタのアヒージョ Mushroom & pancetta ajillo	1,400 (1,540)
豚肉ガーリックローズマリーの香草アヒージョ Pork & rosemary ajillo	1,300 (1,430)

CARNE

LIMITED

チャンスは
今だけ!

今月のスペシャル!!!チャンスは今だけ!!!

bistecca

黒毛和牛ビステッカ イタリアンでも
日本の和牛
Japanese black beef steak

当店で使用している和牛は、芝浦の屠場で直接一頭一頭品定めをし、一頭丸ごと競買いをしておりますので安価でご提供しております。

1,000g	23,000	→	12,000	(13,200)
<small>(1kg)</small>				
800g	18,400	→	9,900	(10,890)
600g	13,800	→	7,500	(8,250)
400g	9,200	→	5,700	(6,270)
300g	6,900	→	4,300	(4,730)
200g	4,600	→	2,900	(3,190)

バルサミコで食べるイタリアの薄切りステーキ チーズ、ルーコラ添え
黒毛和牛タリアータ ~~4,600~~ → 2,900
japanesne black beef tagliata (5,060) (3,190)

スパイシーシチリアーノ

骨付きラムチョップ香草グリル 3,500
Spicy Siciliano Bone-in Lamb Chops Herb Grill (3,850)

香草ワインに三日三晩漬けた丸鶏 1羽 3,900
クリスピーチキン 塩胡椒焼き又は (4,290)
Crispy chicken デイアボロソース 半羽 2,600
(2,860)

セージ香る

国産豚肉のストーブ岩塩焼き 2,800
Stove steamed pork w/ sage (3,080)

PESCE

SPECIAL CACCIUCCO

パリアッチョのスペシャルカチュッコ

蟹、海老、魚介、ムール貝、鯛ぶつ切りなど

どっさり入ったイタリア漁師の

赤ワイントマト煮込み ~~4,800~~ → 2,900 (3,190)

イタリアナポリの漁師鍋料理

一本魚を使用した 3,200
鮮魚のアクアパッツァ (3,520)
Fresh whole fish Aqua pazza

海老のトマトチーズグラタン 2,500
Shrimp, tomato & cheese gratin (2,750)

()内は税込み価格です。

ディナータイムはテーブルチャージ¥550を頂きます。

The prices inside () include tax.

Dinner will charge ¥550 the price of table charge. 24_11

PASTA

カルボナーラ ロマーナ

Carbonara Romano

スパゲッティ Spaghettini

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

トリュフがけ

2,000
(2,200)

2,900
(3,190)

海老 アメリケーヌ ビスク ソース パスタ

Americaine sauce

タリアテッレ Tagliatelle

ビスクは海老の頭をつぶしてソースにしました

2,700

(2,970)

雲丹 クリーム パスタ

Sea urchin cream sauce

スパゲッティ Spaghettini

3,500

(3,850)

カラスミのペペロンチーノ

A.O.P botargo

スパゲティーニ Spaghettini

1,900

(2,090)

南イタリア レモン クリーム パスタ

Lemon cream sauce

スパゲティーニ Spaghettini

1,800

(1,980)

ブラータ チーズのセバジリ コトマト ソース

Burrata, basil & tomato sauce

スパゲティーニ Spaghettini

2,200

(2,420)

魚介のペスカトーレ パスタ (ロッシ / ビアンコ)

Pescatore (Rosso/ Bianco)

リングイネ linguine

2,800

(3,080)

イタリア産 トリュフ と ポルチーニ 茸の

ブッロ エ パルミジャーノ

Burro e Parmigiano w/ truffle & porcini

タリオリーニ Tagliolini

3,000

(3,300)

黒胡椒の効いた大人の

黒毛和牛 使用 手切り肉の ボロネーゼ

Japanese Black Wagyu beef bolognese

パッパルデッレ Pappardelle

2,200

(2,420)

RISOTTO

黒毛和牛の鉄なべ チーズ リゾット

Kuroge-wagyu beef cheese risotto

2,200

(2,420)

ホールトマトをくずしてお召し上がり下さい

海老 と トマト 鉄なべ リゾット

Shrimp & tomato iron pot risotto

2,200

(2,420)

パンチェッタ と くるみの リゾット

Pancetta and walnut risotto

2,200

(2,420)

クワトロフォルマッジイの リゾット

4種 チーズ

Quattroformaggi risotto

2,500

(2,750)