

**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
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、 パスタを楽しめるコース

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 bistekka
- ・ 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 フォルマッジョ 1p	1,800 (1,980)
モッツアレラ、グリュイエール、エメンタール、 ゴーダの4種のチーズを使ったイタリア フォレデユータ。	【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)
トマトモッツァレラサラダ 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

半額
50%
OFF

今月のスペシャル!!!チャンスは今だけ!!!

bistecca

しっかりした味の赤身肉ステーキ

黒毛和牛ビステッカ

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。

100g	2,300	500g	11,500	→	5,750	(6,325)
200gより	(2,530)	400g	9,200	→	4,600	(5,060)
		300g	6,900	→	3,450	(3,795)
		200g	4,600	→	2,300	(2,530)

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

~~3,800~~ → 2,300

japanesne black beef tagliata

(4,180)

(2,530)

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

ディアボロソース

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

鮮魚のアクアパッツァ

3,200

Fresh whole fish Aqua pazza

(3,520)

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 2,000
スパゲッティ Spaghettini (2,200)
ローマのグアンチャーレ使用。生クリームは使わず トリュフがけ 2,900
ペコリーノチーズと卵のみで仕上げます (3,190)

海老アメリケーヌビスクソースパスタ
Americaine sauce 2,700
タリアテッレ Tagliatelle (2,970)
ビスクは海老の頭をつぶしてソースにしました

雲丹クリームパスタ
Sea urchin cream sauce 3,500
スパゲッティ Spaghettini (3,850)

カラスミのペペロンチーノ
A.O.P botargo 1,900
スパゲッティニ Spaghettini (2,090)

南イタリアレモンクリームパスタ
Lemon cream sauce 1,800
スパゲッティニ Spaghettini (1,980)

ブラータチーズのせバジリコトマトソース
Burrata, basil & tomato sauce 2,200
スパゲッティニ Spaghettini (2,420)

魚介のペスカトーレパスタ (ロッシ/ビアンコ)
Pescatore (Rosso/ Bianco) 2,800
リングイネ linguine (3,080)

イタリア産トリュフとポルチーニ茸の
ブッコエ パルミジャーノ
Burro e Parmigiano w/ truffle & porcini 3,000
タリオリーニ Tagliolini (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 2,200
パッバルデッレ Pappardelle (2,420)

RISOTTO

黒毛和牛の鉄なベチーズリゾット
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
海老とトマト鉄なベリゾット
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)

**CUCINA
ITALIANA
PAGLIACCIO**