

*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

カチャトゥーラ

ボウーノ

グラツツェ

Bagliaccio
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名様価格です。

A. 5,500 (6,050)
2名様より 10名様まで

B. 7,500 (8,250)
2名様より 10名様まで

C. 9,500 (10,450)
2名様より 10名様まで

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。

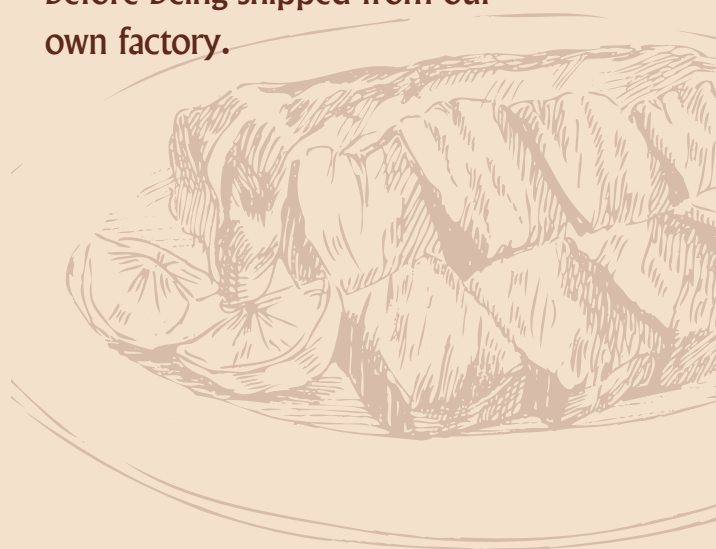
Florence, Italy's famous bone-in steak bistecca.

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.



Beef T-bone steak
Tボーンステーキ

1kg **9,800**
(10,780)

Kuroge-wagyu beef tagliata steak

黒毛和牛”タリアート”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。

パ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。

200g **3,800**
(4,180)

300g **5,500**
(6,050)

400g **7,300**
(8,030)

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。

200g **3,800**
(4,180)

300g **5,500**
(6,050)

400g **7,300**
(8,030)

Thick-sliced pork steak

国産ポークの厚切り香草、岩塩ストーブ焼き

200g **2,400**
(2,640)

300g **3,600**
(3,960)

Stewed beef tail in red wine Roman meat dish “Bacinara”

**牛テール肉の赤ワイン煮込み
ローマの肉料理 ”バチナーラ”**

2,800
(3,080)

Diavola-style oven-roasted whole chicken

丸鶏のディアボラ風オーブン焼き

1/2羽 **1,700**
(1,870)

1羽 **2,800**
(3,080)

Antipasti 冷前菜

Assorted appetizers L 2,600
前菜盛合せ M 1,800
(2,860)
(1,980)

2 kinds of fresh fish carpaccio 1,900
鮮魚2種盛りカルパッチョ (2,090)

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

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

Burrata cheese & seasonal fruit caprese 2,000
ブッラータチーズと季節のフルーツのカプレーゼ (2,200)

Stuzzichini 軽いおつまみ

Zeppoline
青のりを練りこんだ
ナポリの揚げパン"ゼッポリーネ" 700
(770)

Homemade pickles
季節野菜を漬け込んだ
自家製ピクルス 700
(770)

Marinated 4 kinds of mushrooms
with Spanish garlic flavor
4 種きのこのマリネ 800
スペイン産ニンニク風味 (880)

Octopus & celery marinated
in balsamic vinegar 900
真ダコとセロリのバルサミコ酢マリネ (990)

Sicilian marinated zucchini with mint
ミントを効かせた
ズッキーニのシチリア風マリネ 800
(880)

Anticipo 温菜

Neapolitan style pork offal stew
ナポリ風モツ煮(ズッパフォルテ) 1,300
(1,430)

Grilled Scamorza affricato on an iron plate
イタリア産スモークチーズ
スカモルツァアッフミカートの鉄板焼き 1,300
(1,430)

Parmesan cheese fonduta &
baguette gratin
パルミジャーノチーズの
フォンドゥータとバケットのグラタン 1,400
(1,540)

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

French fries w/ garlic anchovy butter
フライドポテト 900
ガーリックアンチョビバター (990)

Calamari semolina frites
カラマリ セモリナ粉フリット 800
(880)

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)

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

Salad サラダ

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

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

Caesar salad 1,200
シーザーサラダ (1,320)

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

Pesce 魚

本日入荷のお魚にて調理致します。
黒板メニューをご参照ください。

We will cook with the fish that arrived today.
Please refer to the blackboard menu.

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
(ロッソ/ビアンコ) (2,640)

Mozzarella cheese & fruit tomatoes

Spaghetti スパゲッティ

水牛のモッツァレラチーズと 2,200
フルーツトマトのスパゲッティ (2,420)

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)

Lemon cream pasta

Tagliatelle タリアッテレ

南イタリアレモンクリーム 1,500
(1,650)

Genovese Napoli style pasta w/beef shank

Rigatoni リガトーニ

牛スネ肉の 1,600
ナポリジェノベーゼ (1,760)

Carbonara

Rigatoni リガトーニ

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。生クリームは 1,870
使わずペコリーノチーズと卵のみで仕上げます (1,870)

Vongole Bianco

Spaghetti スパゲッティ

ボンゴレビアンコ 1,500
スパゲッティ (1,650)

Kuroge-wagyu beef bolognese

Tagliatelle タリアッテレ

黒毛和牛使用 1,500
手切り肉のボロネーゼ (1,650)

Kuroge-wagyu beef lasagna

黒毛和牛のラザニア 1,700
(1,870)

Seafood risotto

ムール貝、エビ、タコ、イカ 2,400
魚介のリゾット (2,640)

Brown mushroom & Lardo's risotto

ブラウンマッシュルームと 2,200
ラルドのリゾット (2,420)

Pagliariaccio

Seasonal Course

シーゾナルコース
2名様より 10名様まで

A.	B.	C.
5,500 (6,050)	7,500 (8,250)	9,500 (10,450)
グリッシーニと生ハム Grissini & prosciutto	ストラッキーノチーズと 生ハムのタルト Stracchino cheese & prosciutto tart	ストラッキーノチーズと 生ハムのタルト Stracchino cheese & prosciutto tart
前菜の盛合わせ Assorted appetize	鮮魚のカルパッチョ からすみかけ Fresh fish carpaccio with bottarga	鮮魚のカルパッチョ からすみかけ Fresh fish carpaccio w/ bottarga
水牛のモッツァレラと フルーツトマトのスパゲッティ Buffalo mozzarella & fruit tomato spaghetti	温野菜のバーニャカウダ Warm vegetable bagna cauda	温野菜のバーニャカウダ Warm vegetable bagna cauda
国産豚ロース厚切り 炭火焼 Charcoal-grilled thick-sliced domestic pork loin	ブラウンマッシュルームと ラルドのリゾット brown mushroom & Lardo's risotto	ズワイガニとポロ葱の ペペロンチーノ A.O.P w/ snow crab & leek
ドルチェ Dolce	黒毛和牛の 炭火焼きステーキ Charcoal grilled kuroge-wagyu beef steak	鮮魚のインパデッラ Fresh fish impadella
	ドルチェ Dolce	お口直しグラニテ Palate cleansing granita
		T ボーンステーキ T-bone steak
		ドルチェ Dolce

Pagliariaccio
Steak & Italian
パリアッチョ 芝店

TEL 03-6809-6961

東京都港区芝 3-23-1 セレスティン芝三井ビル1F

芝公園駅 [A2] 徒歩 3 分

都営地下鉄三田線・浅草線 / 三田駅 [A10] 徒歩 4 分

個室あります (6~12 名様迄)
※個室チャージお1人様 1000円

●着席最大 38名様迄 (エリア貸切)
●立食最大 100名様迄 (貸切)