

*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

スペツツァティノー

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。

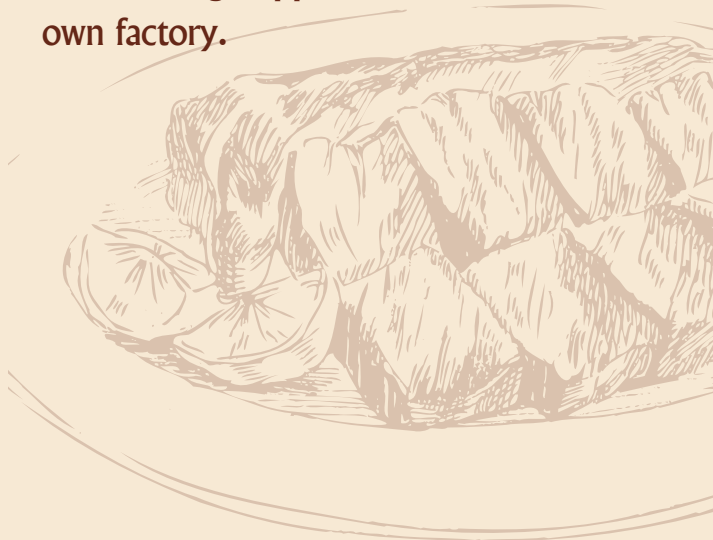
Florence, Italy's famous bone-in
steak bistecca.

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 **13,000**
(14,300)

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-cut pork loin w/ herbs & rock salt, staub-roasted

国産豚ロースの厚切り 香草、岩塩ストーブ焼き **2,400**
(2,640)

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

黒毛和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

国産丸鶏のディアボラ風オーブン焼き

1/2羽 **1,800**
(1,980)

1羽 **2,900**
(3,190)

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 M 1,600
(2,310)
(1,760)

Burrata cheese & seasonal fruit caprese 2,200
ブッラータチーズと旬のフルーツのカプレーゼ (2,420)

Stuzzichini 軽いおつまみ

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

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

Octopus & celery marinated with lemon 900
真ダコとセロリのレモンマリネ (990)

Marinated roasted bell peppers "Peperonata" 700
焼きパプリカのマリネ "ペペロナータ" (770)

Marinated prosciutto & olives 700
生ハムとオリーブのマリネ (770)

Assorted cheeses 2,000
チーズの盛合せ (2,200)

Anticaldo 温菜

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

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

Calamari semolina frites 900
カラマリ セモリナ粉フリット (990)

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

Assorted homemade 2 kinds sausages 2,200
自家製サルシッチャ 2 種盛り (2,420)

Seasonal warm vegetables with Sicilian olive oil & lemon 1,800
季節の温野菜 シチリア産オリーブオイルと レモン添え (1,980)

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

Salad サラダ

Arugula & prosciutto salad 1,400
ルーコラとプロシュートサラダ (1,540)

Caesar salad 1,200
シーザーサラダ (1,320)

8-Vegetable Pagliaccio house salad 1,300
8 種の野菜パリアッチョ・ハウスサラダ (1,430)

Tuna bresaola & bottarga salad 1,500
マグロのブレザオラとカラスミのサラダ (1,650)

Pesce 魚

上五島より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 (Rosso/Bianco)

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 タリアテッレ

南イタリアレモンクリーム 1,600
(1,760)

Potatoes & green beans pesto Genovese

Handmade Trofie 手打ちパスタトロフィエ

手打ちパスタ“トロフィエ”じゃがいもと 1,800
インゲンのペストジェノベーゼ (1,980)

Aomori garlic Aglione

Handmade Pici 手打ちパスタピチ

手打ちパスタ“ピチ” 1,900
青森産ニンニクのアリオーネ (2,090)

Genovese Napoli style pasta w/beef shank

Rigatoni リガトーニ

牛スネ肉の 1,700
ナポリジェノベーゼ (1,870)

Carbonara

Spaghetti スパゲッティ

カルボナーラ ロマーナ

自家製のグアンチャーレ使用。生クリームは 1,700
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

スパゲッティ 1,500
(1,650)

Kuroge-wagyu beef bolognese

Tagliatelle タリアテッレ

黒毛和牛手切り肉の 1,600
ボロネーゼ (1,760)

Kuroge-wagyu beef lasagna 1,700

黒毛和牛のラザニア (1,870)

Seafood risotto

ムール貝、エビ、タコ、イカ

魚介のリゾット 2,400
(2,640)

Saffron & parmesan risotto “Milanese”

サフランとパルミジャーノ

チーズのリゾット “ミラネーゼ” 1,800
(1,980)

Radicchio & parmesan risotto, Treviso style

ラディッキオとパルミジャーノ

チーズのリゾットトレビーゾ風 1,800
(1,980)

Pagliariaccio

Seasonal Course

シーゾナルコース
 2名様より 10名様まで

▼メニュー例

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	生ハムとブラータチーズの クロスティーニ Crostini w/ prosciutto & burrata cheese	生ハムとブラータチーズの クロスティーニ Crostini w/ prosciutto & burrata cheese
前菜の盛合せ Assorted appetize	鮮魚のカルパッチョ からすみかけ Fresh fish carpaccio w/ 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 Spaghetti w/ Buffalo mozzarella & fruit tomato	季節の温野菜 シチリア産 オリーブオイルとレモン添え Seasonal warm vegetables w/ Sicilian olive oil & lemon	季節の温野菜 シチリア産オリーブオイルと 塩の花添え Seasonal warm vegetables w/ Sicilian olive oil & fleur de sel
国産豚ロース厚切り 炭火焼 Charcoal-grilled thick-cut domestic pork loin	本日の手打ちパスタ Today's homemade pasta	本日の手打ちパスタ Today's homemade pasta
ドルチェ Dolce	黒毛和牛の 炭火焼きステーキ Charcoal grilled kuroge-wagyu beef steak	上五島鮮魚のソテー Sautéed fresh fish from Kamigoto
	ドルチェ Dolce	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)

※内容は仕入れの状況により変更となる場合がございます

SHIBA_25_08