

Charcutiere & Delicatessen

Shop



Assorted Charcutiere
シャルキュティエール
盛り合わせ!!
1,480yen



Jamón serrano
from Spain.
スペイン産
ハモンセラノ
24ヶ月
800yen



Mortadella
モルタデラ
680yen



Speck
スペック
(燻製生ハム)
780yen



Salame Milano
サラミミラノ
700yen

Italian Burrata Cheese Prosciutto and Seasonal Fruits
イタリア産ブラータチーズと生ハム、
季節の果実

1,800yen

Roast Beef from Awaji,
Madeira Wine and Japanese Pepper
淡路産牛のローストビーフ
マデイラ酒と山椒

1,600yen

Anchovy and Ricotta Bzuschetta
アンチョビとリコッタチーズのブルスケッタ

680yen

Whole Tomato Pickles, Marinated in Plum
丸ごとトマトの梅ピクルス

480yen

Salmon, Avocado and Lemon Peel Tartare
サーモンとアボカド、
レモンピールのタルタル

780yen

Grilled Camembert Cheese with Honey
カマンベールチーズの石窯ロースト
はちみつ添え

800yen

Rokko Mushroom Ajillo
六甲マッシュルームのアヒージョ
(バケット2カット付き)

800yen

Bucket
バケット (1カット)

100yen

Olive Bread with Herb Butter
オリーブブレッドとハーブバター
(オリーブオイルを生地に練り込んだオリジナルパン)

350yen

※価格は全て税込表記です。



BBQ GRILL & MAIN *Shop*

Combo (Chicken / Chorizo Sausage / Spatzetibs)

BBQグリルプレート
[サーロイン/えびすもち豚のソーセージ/ラム/グリルチキン] **3,400yen**

Smoked Sausage

えびすもち豚の
スモークソーセージグリル **700yen**

Grilled Chicken

グリルチキン ラウンド ハーフ
1,300yen | 2,500yen

Grilled Sirloin Steak Madeira Sauce

サーロインステーキのグリル
マデラソース **2,980yen**

Vegetable *Market*

Salad with Tomatoes, Seasonal Fruits, and Nuts

トマトと季節のフルーツ、
ナッツのファーマーズサラダ **1,100yen**

Caesar Salad with Mushrooms

六甲マッシュルームの
クラシック・シーザーサラダ **1,300yen**

FRIT *Shop*

Crispy French Fries

クリスピーフライドポテト

ハーブバター **780yen**

トリュフ **880yen**

Congee Eel Fritto

香住産アナゴのフリット クミン塩

980yen



※価格は全て税込表記です。



Margherita



Pizza *Shop*

Marinara

マリナーラ

1,380yen

[トマトソース、モッツアレラ、フレッシュトマト、バジル]

Margheritaggi

マルゲリータ

1,480yen

[トマトソース、アンチョビ、ニンニク、オレガノ、バジル]

Pizza BARBARA

ピッツァバルバラ

1,680yen

[生ハム、モッツアレラ、セルパチコ]

Rokko Mushzoom Bismatck

六甲マッシュルームのビスマルク

1,780yen

[生ハム、六甲マッシュルーム、モッツアレラ、半熟卵]

Quattro Formaggi

クアトロフォルマッジ

1,850yen

[モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、リコッタ、はちみつ]



Pizza BARBARA



Quattro Formaggi



Carbonara Served on a Latge Cheese Plate

グラナパダーノチーズで仕上げる、
自家製パンチェッタと
半熟卵のカルボナーラ

2,100yen

Pasta *Shop*

Tomato, Basil and Ricotta Pomodoro Sauce

トマトとバジル、リコッタチーズのポモドーロソース

1,480yen

Vongole Bianco with Clams and Bottarga

アサリとボツタルガのボンゴレ・ビアンコ

1,480yen

Garlic Shrimp and Zucchini Genovese Sauce

ガーリックシュリンプとズッキーニのジェノベーゼソース

1,580yen

Carbonara Served on a Latge Cheese Plate

グラナパダーノチーズで仕上げる、
自家製パンチェッタと半熟卵のカルボナーラ

2,100yen



Pomodoro



Vongole Bianco

Sweets Shop



BARBARA'S CREPE

フランス産小麦を使用した生地、オーダーを頂いていから一枚一枚丁寧に焼き上げるクレープは外はパリッと香ばしく、中はもちもち食感です。



Caramel Salé

キャラメルアーモンドと発酵バター、塩ミルクアイスのキャラメル・サレ

フルサイズ **980-**
ハーフサイズ **600-**



Fromage Berry

フロマージュとメープルのアイス、ミックスベリー、シナモンクランブルのクレープ

フルサイズ **1,080-**
ハーフサイズ **700-**



Pistachio & Espresso

ピスタチオアイスとジャンドゥーヤ、エスプレッソザバイオーネソースのクレープ

フルサイズ **1,280-**
ハーフサイズ **800-**



Chocolate Banane

ダークチョコレートとキャラメリゼしたバナナ、ラムレーズンアイスのクレープ・ショコラ

フルサイズ **1,380-**
ハーフサイズ **900-**



Seasonal Crepe

季節のクレープ
-内容はスタッフまで-

ask-

= Set Drink =

デザートご注文の方 > **all+330-**

Coffee
コーヒー (H/I)

Grapefruit Juice
グレープフルーツジュース

Tea
紅茶 (H/I)
[セイロンデインブラ]

Coke
コーラ

Apple Juice
リンゴジュース

Ginger Ale
ジンジャーエール

Orange Juice
オレンジジュース

Tonic Water
トニックウォーター

※価格は全て税込表記です。