

*A melange of
European Cuisines*

GRAND MENU

BEER, HIGH BALL, RED & WHITE WINE
SPARKLING WINE, COCKTAIL, WHISKY,
BRANDY, NON ALCHOL, etc...

石窯料理

バルバラ名物

STONE OVEN



Barbara's Specialty

300℃以上の石窯で焼き上げた
バルバラ名物の石窯料理は、
タパスからしっかり肉料理まで幅広く
ご用意しております！
出来たてアツアツをどうぞ！

お酒が進むタパスたち

パドロンのガーリックパン粉石窯焼き
Padrons Baked In a Stone Oven with Garlic Bread Crumbs **720**
[税込 792]

枝豆のアーリオ・オーリオ グラナチーズかけ
Stone Oven Baked Aglio Olio with Green Soybeans
with Grana Cheese **720**
[税込 792]

アンチョビキャベツの石窯オープン焼き
Stone Oven Baked Anchovy Cabbage **720**
[税込 792]

ムール貝のCOEDO白ビール蒸し
Stone Oven Baked Whole Onion **1,500**
[税込 1,650]

さらに!! 石窯タパス

みんなでシェアして楽しんで!



コエドビールの
伽羅と合わせて!

エリンギの
石窯焼き
ケイジャンバター
Stone Baked
King Oyster Mushroom
with Cajun Butter

720
[税込 792]



リピート率
高め!

カマンベールチーズの
はちみつ石窯焼き
Stone Oven Baked Camembert Cheese
with Honey

880
[税込 968]



やみつき度
高め!

スパイシー
チーズナチョス
Spicy Cheese Nachos

660
[税込 726]

AJILLO

ワインにもビールにも合う!

アヒージョ!!

釜揚げシラスとブロッコリーのアヒージョ
Boiled Whitebait & Broccoli Ajillo

720
[税込 792]

砂肝とニンニクの芽のアヒージョ 黒山椒
Gizzard & Garlic Sprouts Ajillo with Black Pepper

820
[税込 902]

アヒージョと一緒にどうぞ!

パンの盛り合わせ 300
Assorted Bread [税込 330]



タパスで 乾杯

TAPAS



バルバラマーケットの
オリーブマリネ
Marinated Olives

600
[税込 660]

ワインの
おつまみ代表。



モロッコ風きゅうりのピクルス
Morocco Style Cucumber Pickles

660
[税込 726]

クミンスパイス
香るピクルス



ヤリイカのセモリナ粉フリット
Fried Calamari

780
[税込 858]

チリマヨネーズで。



空心菜ともやしのタチオチ炒め
Fried Chinese Cabbage & Bean Sprouts
with Black Bean Sauce

770
[税込 847]

ちょっとした
アテに!



スモークサーモンのレモンマリネ
Lemon Marinated Smoked Salmon

990
[税込 1,089]

鮮やか&爽やか。

TAPAS



| Recommend |

これは泡でしょよ!
ふわふわ食感チーズ

削りたて! ロディジャーノチーズ
Rodigiano Cheese

660
[税込 726]



定番の!

フライドポテト
Fried Potatoes [with Salt / Rosemary]

ソルト ローズマリー
680 680
[税込 748] [税込 748]



THE・定番
ジューシーです!

バルバラフライドチキン
Barbara Fried Chicken

840
[税込 924]

SALAD

ごちそうサラダ!



贅沢にローストビーフを
盛り込んで!

自家製ローストビーフのシーザーサラダ

Caesar Salad
with Homemade Roast Beef **1,320**
[税込 1,452]

塩昆布が絶妙!



玉ねぎベースの
ドレッシング

レタスと塩昆布のシンプルサラダ

Lettuce Salad
with Salted Brown Seaweed **980**
[税込 1,078]

CHARCUTRIE & CHEESE



バルバラの
生ハムは
切りたて
!!

こだわりの薄さでしか味わえない、
ふんわり舌の上でとろける口どけを
お楽しみください!

Charcutrie

パルマ産生ハム 18ヵ月熟成
Parma Ham Aged 18 Months **770**
[税込 847]

スペイン産 Chorizo サラミ
Spanish Chorizo Salami **770**
[税込 847]

アンガス牛ローストビーフ
Angus Beef Roast Beef **770**
[税込 847]

オーストリア産モルタデラ
Austrian Mortadella **770**
[税込 847]

迷ったら
とりあえずコレ。

アペロプレート盛り合わせ ~ハム、チーズ、オリーブ~
Assorted Aperol Plate - Ham, Cheese, Olives

1,750
[税込 1,925]

PIZZA

バルバラのピッツァは、高温の石窯で焼き上げるので
パリッと軽い食感!ワインのお供にもぴったり!



定番マルゲリータ
Classic Pizza Margherita

1,450
[税込 1,595]

トマト、バジル、モッツアレラチーズの定番ピッツァ



釜揚げしらすと青海苔の
クリームピッツァ

Dried Green Seaweed Cream Pizza
with Whitebait Simply Scalded

1,500
[税込 1,650]

青海苔とクリームが絶妙のとろけるピッツァ



淡路玉葱とゴルゴンゾーラの
ピッツァ

Gorgonzola Cheese Pizza
with AWAJI ONION

1,500
[税込 1,650]

ゴルゴンゾーラのクセのある味わいが
やみつきになるピッツァ

熱々!!人気のピッツァ

お肉で。

やっぱりメインは

MEAT PLATE

バルバラのミートプレートは、赤身の旨味が強いリブステーキとシェフ特製のスパイスに漬け込んだタンドリーチキン、スペアリブにソーセージまでついでボリューム満点！



バルバラ名物!ミートプレート

Assorted Grilled Meat Plate

3,980
[税込 4,378]



リブステーキ200g・スペアリブ100g・スモークソーセージ1本・タンドリーチキン
Rib Steak 200g / Sparerib 100g / Smoked Sausages / Tandoori Chicken

MEAT

肉料理。 しっかり



ソーセージグリルの盛り合わせ
Platter of Grilled Sausages

2,480
[税込 2,728]

プレーン・スモーク・チョリソンの3種類をそれぞれ楽しんで！



スパイス & ハーブ スペアリブ1ポンド盛り
Assorted 1Pond Sparerib ~ Spice & Herb ~

2,400
[税込 2,640]

バルバラのスペアリブは、特製のスパイスとハーブがたっぷり！
ジューシーなスペアリブを豪快に手づかみでどうぞ！

※単品売りも可能です。お気軽にスタッフまで！

カナダ産 牛リブステーキ
Canadian Beef Rib Steak

200g / 2,680
[税込 2,948]

贅沢リブステーキ。
塩コショウでお肉本来の味をお楽しみいただけます！



もちもちのパスタが
ミートソースにからむ！

| Bolognese |

PASTA

黒毛和牛のボロネーゼ
リガトーニパスタ

Bolognese Rigatoni Pasta
with Black Wagyu Beef

1,500
[税込1,650]



魚介たっぷりの
ペペロンチーノ

| Peperoncino |

ヤリイカと焼き葱の
ペペロンチーノ ガルム風味

Peperoncino of Squid & Grilled Leek
with Garum

1,300
[税込1,430]

パエリア。

メの Pasta と

シーフードを
豪快にパエリアに

| Paella |



PAELLA

海老とムール貝、あさりのパエリア

Paella with Shrimp, Mussels & Asari Clam

1,980
[税込2,178]

BAR MENU

ちょっとだけつまみたいときはこれ！
アルコールとご一緒に！

ミックスナッツ

Mix Nuts

500

[税込550]

ドライフルーツ

Dried Fruit

500

[税込550]

チョコレート

Chocolate

500

[税込550]

SWEETS

甘いものは別バラ!?
 べのデザートにどうぞ!

クリームたっぷり
 シュークリーム



Chou à la Crème



バルバラシュー

Barbara Chou à la Crème

- ・チョコレート Chocolate
- ・あんこ Red Bean Paste

382
 [税込 420]

Fondant Chocolate

アツアツフォンダンショコラとバニラアイス

Hot Fondant Chocolate & Vanilla Ice Cream

780
 [税込 858]

あつあつとろーり
 ×ひんやり



Ice Cream



アイスの盛り合わせ

Assorted ice Cream

600
 [税込 660]

CAFE MENU

COFFEE

コーヒー

エスプレッソ シングル **500** ダブル **600**
 Espresso [税込 550] [税込 660]

コーヒー Hot or Ice **600**
 Coffee [税込 660]

カフェラテ Hot or Ice **600**
 Cafe Latte [税込 660]

TEA

紅茶

ホットティー
 Hot Tea **600**
 [税込 660]

アイ스티ー
 Ice Tea **600**
 [税込 660]

食物アレルギーまたはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ



左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。
(Language: 日本語・English・中文)

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

[Policy of the removal of specified ingredient]

Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of specified ingredient" which is written on our website.

You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】

有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客，請掃描QRCode，並參閱我司的官網上「關於去除特定食物的政策」。