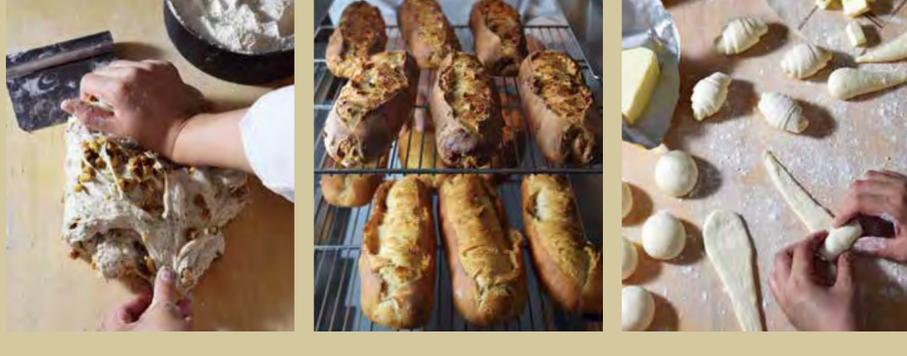




BARBARA EXPO RESTAURANT

Wonderful table life style for Nice people!

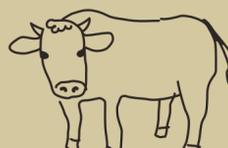


HOMEMADE BREAD

バルバラエキスポレストラン

こだわりの自家製パン

店内工房でパン職人が丁寧に焼き上げる「自家製パン」
厳選した小麦や天然酵母を使い、ひとつひとつ丁寧に焼き上げたパンは、
香ばしい香りとふんわりとした食感が特徴です。
毎日種類豊富なパンを用意しており、メイン料理とともに、
お好みのパンを選びながら楽しいお食事の時間をお過ごしください。



すべてのメイン料理にビュッフェセットが付きま



Smoked bacon neapolitan style volcano pasta.
燻製ベーコンのナポリタン風
ボルケーノパスタ
2,037yen (税込2,240yen)



Prosciutto and pumpkin carbonara style
using Kitasaka sakuro egg.
北坂さくら卵を使った
生ハムと栗かぼちゃのカルボナーラ
1,991yen (税込2,190yen)



Awaji beef bolognese with cheese fondue.
チーズフォンデュがけ
淡路産牛のボロネーゼパスタ
1,800yen (税込1,980yen)



Basil and bacon,
mozzarella cheese tomato sauce pasta.
バジルとベーコン、
モッツアレラチーズのトマトパスタ
1,719yen (税込1,890yen)



Salmon and spinach
tomato cream gnocchetti gratin.
サーモンとほうれん草の
トマトクリームニョッキグラタン
1,982yen (税込2,180yen)



Steam grilled chicken thigh flavored with truffle
and mushrooms cream sauce.
鶏もも肉のsteamグリル
トリュフ香るきのこのクリームソース
2,073yen (税込2,280yen)



Hamburg with onion demiglace sauce.
バルバラ特製 オニオンデミグラスソース
2,146yen (税込2,360yen)



Hamburg with onion demiglace sauce.
バルバラ特製 チーズハンバーグ
オニオンデミグラスソース
2,255yen (税込2,480yen)



BARBARA deli plate.
バルバラ デリプレート
スープ / ひよこ豆のフムス / カリフラワーと人参のサラダ
ローストマトとバジリコペストのショートパスタ
六甲マッシュルームとハーブのサラダ 淡路玉ねぎと大葉のドレッシング
カボチャのクックト 生ハム添え
2,164yen (税込2,380yen)

KIDSPLATE

※小学生以下のお子様限定



Meat pasta plate.
ミートパスタ
プレート
1,164yen (税込1,280yen)



Hamburg plate.
ハンバーグ
プレート
1,346yen (税込1,480yen)



SIDE MENU

French fried.
フライドポテト 600yen (税込660yen)

Fried chicken.
フライドチキン 710yen (税込780yen)

Fried basket.
フライバスケット (ポテト&チキン) 1,073yen (税込1,180yen)

CREPE



Butter and lemon vanilla ice honey crepe.
発酵バターとレモンと
パニアアイスの
はちみつクレープ
891yen (税込980yen)



Butter and salt milk ice sugar crepe.
発酵バターと塩ミルクアイスの
シュガークレープ
800yen (税込880yen)



Salt caramel and butter salt milk ice cacao crepe.
塩キャラメルと発酵バター
塩ミルクアイスのカカオクレープ
819yen (税込900yen)



Berry fromage crepe
with maple syrup and granola.
ベリーフロマージュ
のクレープ
メープルシロップと
自家製グラノーラ
1,000yen (税込1,100yen)



Caramel apple and hojicha ice crepe.
キャラメルリンゴとほうじ茶
アイスのクレープ
1,255yen (税込1,380yen)



Montblanc cacao crepe with pistachio ice.
モンブランココアクレープ
ピスタチオアイスとカシスのソース
1,455yen (税込1,600yen)

SOFT CREAM PARFAIT

Soft cream parfait -Berry berry-
BARBARA ソフトクリームパフェ ベリーベリー 1,000yen (税込1,100yen)

Soft cream parfait -Choco banana
BARBARA ソフトクリームパフェ チョコバナナ 891yen (税込980yen)



ドリンクメニューは裏面をご確認ください

DRINK MENU

CREAM SODA & COFFEE FLOAT



Melon soda.
メロン 682yen (税込750yen)
Mandarin orange and orange soda.
みかん & オレンジ 682yen (税込750yen)
Ruby grapefruits soda.
ルビーグレープフルーツ 682yen (税込750yen)
Ramne soda.
ラムネ 682yen (税込750yen)

Grape soda.
巨峰 682yen (税込750yen)
Pineapple soda.
パイナップル 682yen (税込750yen)
Cola.
コーラ 682yen (税込750yen)
Coffee float.
コーヒーフロート 638yen (税込700yen)

CAFE

Coffee (l/h).
コーヒー <l/h> 546yen (税込600yen)
Cafe au lait (l/h).
カフェオレ <l/h> 600yen (税込660yen)
Assam tea.
アッサムティー 546yen (税込600yen)

Earl gray tea.
アールグレイティー 619yen (税込680yen)
Rooibos tea.
ルイボスティー 600yen (税込660yen)
Ice tea.
アイスティー 546yen (税込600yen)

PREMIUM FRUITS JUICE All628yen (税込690yen)

Apple juice.
順造選のすりおろしりんごジュース
White peach juice.
順造選の白桃ジュース
Hiraoka farm orange juice.
淡路島平岡農園のまんまかんジュース

BEER & HIGHBALL

Super dry.
スーパードライ 619yen (税込680yen)
Non alcohol beer.
ノンアルコールビール 600yen (税込660yen)
Highball.
ハイボール 546yen (税込600yen)

WINE

ワイン詳細はスタッフまで

Red sanglia.
サンaglia (赤) 710yen (税込780yen)
White sanglia.
サンaglia (白) 710yen (税込780yen)

COCKTAIL

Gin tonic.
ジントニック
Gin back.
ジンバック
Vodka tonic.
ウォッカトニック
Moscow mule.
モスコミュール

Fuzy navel.
ファジーネーブル
Peach soda.
ピーチソーダ
Cassis orange.
カシスオレンジ
Cassis soda.
カシスソーダ

Sparkling wine.
スパークリングワイン
B:3,500yen (税込3,850yen)
G:619yen (税込680yen)
Red wine.
赤ワイン
B:3,500yen (税込3,850yen)
G:619yen (税込680yen)
White wine.
白ワイン
B:3,500yen (税込3,850yen)
G:619yen (税込680yen)

