

# BARBARA market place

For a good day

Night time

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き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，並參閱我們的官網上「關於去除特定食物的政策」。

# Aperitif

## Recommendation

自慢のデリカデッセン盛り合わせ  
お気に入りのワインと一緒に

TODAY'S DELI BOARD

**Today's デリボード** 2,437 (2,680)



APERIO PLATTER / AN ASSORTMENT OF APPETIZERS SUCH AS OLIVES & PICKLES.

**OTSUMAMIアペロプレート**  
/ オリーブやピクルスなどの軽い前菜の盛り合わせ 1,691 (1,860)

ORGANIC RAISIN BUTTER / OATMEAL CRACKERS

**有機レーズンバター / オートミールクラッカー** 564 (620)

ANCHOVY & OLIVES

**アンチョビ&オリーブ** 619 (680)

HOMEMADE PICKLES

**自家製ピクルス** 619 (680)

PORK RILLETES WITH JAPANESE PEPPER

**山椒を効かせたポークリエット** 682 (750)

SPANISH CURED HAM

**生ハム スペイン産** 773 (850)

JAMBON BLANCC WITH ORANGE & MUSTARD CONFITURE

**ジャンボンブラン  
オレンジとマスタードのコンフィチュール** 800 (880)

FRESH SEASONAL FISH CARPACCIO

**旬な鮮魚のカルパッチョ** 1,346 (1,480)

FRESH MOZZARELLACC WITH TOMATO JAM AND BASIL SAUCE

**フレッシュモッツアレラ  
トマトのジャムとバジルソース** 1,473 (1,620)

ASSORTED CHEESE

**チーズ盛り合わせ** 1,473 (1,620)

Rye Bread

**ライ麦パン** 272 (300)

FRENCH FRIES - PLANE OR SPICE

**フライドポテト プレーン** 709 (780)  
**スパイス** 773 (850)

CAULIFLOWER FRITTERS WITH GORGONZOLA SAUCE

**カリフラワーのフリット ゴルゴンゾーラのソース** 800 (880)

SEASONAL VEGETABLES BAKED IN A STONE OVENC WITH DUKASPICE.

**季節野菜の石窯焼き デュカスパイス** 837 (920)

GRILLED BROWN MUSHROOMS & PROSCIUTTO ON A HOT PLATE

**ブラウンマッシュルームと  
生ハムの鉄板焼き プランチャ** 891 (980)

FRIED TUNA CHEEK WITH SHERRY VINEGAR SAUCE

**マグロ頬肉のフライ  
シェリービネガーのソース** 1,273 (1,400)

STONE OVEN-BAKED OCTOPUS & BROCCOLI WITH BOURGUIGNON BUTTER

**タコとブロッコリーの石窯焼き  
ブルギニオンバター** 1,291 (1,420)

MUSSELS STEAMED IN CIDER

**ムール貝のシードル蒸し** 1,291 (1,420)

STONE OMELETTE WITH CORNED BEEF & CHEDDAR CHEESE

**コンビーフとチェダーチーズの石窯オムレツ** 1,291 (1,420)

CONFIT DUCK & WHITE BEAN CASSOULET

**鴨のコンフィと白いんげん豆のカスレ** 1,591 (1,750)

チャージ料金としてお一人様につき別途¥300(税抜)頂戴いたします

# Salad

KALE AND ORGANIC BABY LEAF GREEN SALAD WITH NUT DRESSING

ケールと有機ベビーリーフのグリーンサラダ  
ナッツドレッシング 1,146 (1,260)

NICE SALAD WITH HOMEMADE TUNA

自家製ツナのニース風サラダ 1,246 (1,370)

SPICY CHICKEN AND AVOCADO CAESAR SALAD

スパイシーチキンとアボカドのシーザーサラダ 1,346 (1,480)

# Main

CRISPY FRIED CHICKEN WITH YOGURT DIP SAUCE.

クリスピーフライドチキン ヨーグルトのディップ 1,455 (1,600)

ROASTED LAMB WITH CUMIN

クミン香るラム肉のロースト 2,182 (2,400)

AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN STEAK WITH MADIRA SAUCE

オーストラリア産 牛サーロインステーキ マディラソース 2,909 (3,200)

# Pasta

ARABIATA PASTA WITH HERB-SCENTED CORNED BEEF - WHOLEMEAL PENNE

ハーブ香るコンビーフのアラビアータ - 全粒粉ペンネ - 1,364 (1,500)

LEMON CREAM SAUCE PASTA WITH PROSCIUTTO HAM & RICOTTA CHEESE - GNOCCHI

生ハムとリコッタチーズのレモンクリームソース - ニョッキ - 1,637 (1,800)

# Pizza

EXOTIC MARGHERITA PIZZA

エキゾチックマルゲリータピッツァ 1,528 (1,680)

CRAB MISO PIZZA WITH KAJU CRAB AND MASCARPONE CHEESE

香住蟹とマスカルポーネチーズの蟹味噌ピッツァ 1,709 (1,880)

BLACK WAGYU BEEF BOLOGNESE AND SOFT-BOILED EGG PIZZA

黒毛和牛のボロネーズと半熟卵のピッツァ 2,091 (2,300)



# Pancake

Dutch Baby Pancake With Fermented Butter, Lemon Cream, And Maple Syrup

発酵バターとレモンクリーム、メープルシロップのダッチベイビーパンケーキ 890 ( 980 )

Dutch Baby Pancake With Rich Terrine Chocolate, Cocoa Nibs, And Blueberries

濃厚なテリーヌショコラとカカオニブ、ブルーベリーのダッチベイビーパンケーキ 1,000 (1,100)

Dutch Baby Pancake With Cinnamon-Scented Pear Compote, Mascarpone Cream, And Caramelized Nuts

シナモン香るラフランスのコンポートと  
マスカルポーネクリーム、キャラメルナッツのダッチベイビーパンケーキ 1,136 (1,250)

Dutch Baby Pancake With Strawberry, White Chocolate, And Fromage Blanc Mont Blanc

苺とホワイトチョコ、フロマージュブランのモンブラン ダッチベイビーパンケーキ 1,254 (1,380)



# Other

BASQUE CHEESECAKE

バスク風チーズケーキ 627 ( 690 )

ICED BRULEE

アイスブリュレ 627 ( 690 )

