

# BARBARA market place

For a good day

Day time

---

Weekday

# Day time Market

すべてのランチに Today's ショットスムージー・スープ・ドリンクビュッフェ付

## Deli Plate デリプレート



### 週替わり デリ8種盛りプレート

内容はスタッフまで

WEEKLY 8 KINDS OF DELI PLATE  
(For details, please contact our staff.)

下記は一例です / EXAMPLE

- ・生ハムで包んだ果実のコンポートとマスカルポーネチーズ  
FRUIT COMPOTE & MASCARPONE CHEESE WRAPPED IN PROSCIUTTO
- ・季節野菜のフリット / デュカスパイス  
SEASONAL VEGETABLE FRITTERS / DUKKAH SPICES
- ・ケールのキッシュ      ・海老フムス  
KALE QUICHE                      SHRIMP HUMMUS
- ・紫キャベツのマリネ      ・パテ ド カンパーニュ  
MARINATED PURPLE CABBAGE      PATE DE CAMPAGNE
- ・小魚のエスカベッシュ      ・有機ベビーリーフとタブレ  
ESCABECHE OF SMALL FISH      ORGANIC BABY LEAVES & TABBOULEH

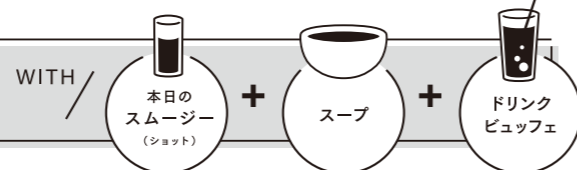
1,527  
(1,679)



写真はイメージです

バルバラマーケットプレイスで人気のメニューを  
ちょっとずつ盛り合わせました  
一度に色々なデリが楽しめる、贅沢なプレートです

## Pasta パスタ



### ハーブ香るコンビーフのアラビアータ

ー 全粒粉ペンネ ー

ARABIATA PASTA WITH HERB-SCENTED CORNED BEEF      1,228  
- WHOLEMEAL PENNE      (1,350)

スパイシーなトマトソースとコンビーフに  
全粒粉ペンネを合わせた、食べごたえのある一皿です

### 生ハムとリコッタチーズのレモンクリームソース

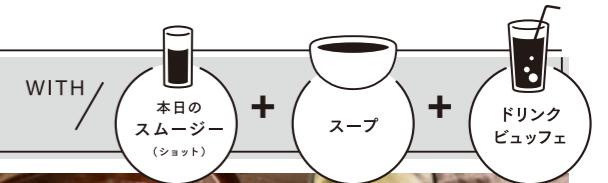
ー ニョッキ ー

LEMON CREAM SAUCE PASTA WITH PROSCIUTTO HAM & RICOTTA CHEESE      1,436  
- GNOCCHI      (1,580)

パスタはモチモチとした食感のニョッキを使用  
リコッタチーズとレモンクリームで仕上げたソースは、  
クリーミーさの中にさっぱりとした味わいが楽しめます



## Gratin グラタン



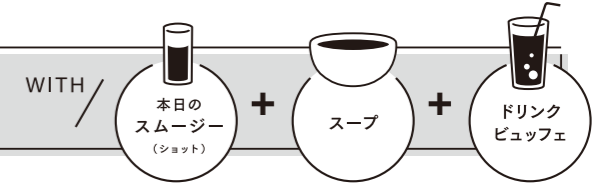
### 香住蟹とニョッキのクリームグラタン

CREAM GRATIN WITH KASUMI CRAB & GNOCCHI      1,455  
(1,600)

自家製のクリーミーなホワイトソースと、  
兵庫県香住産の蟹を贅沢に使った、  
寒い季節にぴったりのグラタンアツアツをどうぞ



## Risotto リゾット



### 魚介のブイヤベース風リゾット

SEAFOOD BOUILLABAISSE STYLE RISOTTO      1,355  
(1,490)

海老やムール貝など、魚介から出た旨みをしっかり吸ったリゾット  
自慢の石窯で焼き上げます

### チキンと彩り野菜のグリーンカレーリゾット

GREEN CURRY RISOTTO WITH CHICKEN & COLORFUL VEGETABLES      1,260  
(1,390)

スパイシーなグリーンカレーソースをグラナパダーノチーズがまるやかに  
トッピングのパクチーがアクセント



## Barbara Plate バルバラプレート



### コンビーフとチェダーチーズの石窯オムレツ

STONE OVEN OMELETTE WITH CORNED BEEF & CHEDDAR CHEESE      1,391  
(1,530)

ディナーで人気の、石窯で焼き上げるオムレツをパンとご一緒に  
甘みとコクのあるマデラソースがよく合います

### スペイン産生ハムとアボカド、 ポーチドエッグのパンケーキ デュカスパイス

SPANISH HAM, AVOCADO AND POACHED EGG PANCAKES WITH DUKKAH SPICE      1,318  
(1,449)

ダッチパンケーキを食べごたえのあるお食事にアレンジしました  
生ハム、ポーチドエッグ、野菜をバジルソースとシーザードレッシングで



# Dessert



**Dutch Baby Pancake**  
ダッチベイビーパンケーキ

- 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  
Dutch Baby Pancake With Fermented Butter, Lemon Cream, and Maple Syrup 891  
( 980 )
- 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  
Dutch Baby Pancake With Rich Terrine Chocolate, Cocoa Nibs, and Blueberries 1,000  
( 1,100 )
- 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  
Dutch Baby Pancake With Cinnamon-Scented Pear Compote, Mascarpone Cream, and Caramelized Nuts 1,137  
( 1,250 )
- 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  
Dutch Baby Pancake With Strawberry, White Chocolate, and Fromage Blanc Mont Blanc 1,255  
( 1,380 )



**Plate Dessert**  
プレートデザート

- アイスブリュレ  
ICED BRULEE 628  
( 690 )
- バスク風チーズケーキ  
BASQUE-STYLE CHEESECAKE 628  
( 690 )



**Dessert Smoothie**  
デザートスムージー

- ヘーゼルナッツとバナナの  
エスプレッソスムージー  
ESPRESSO SMOOTHIE 755  
WITH HAZELNUT & BANANA ( 830 )
- メープルシロップとバナナの  
ティースムージー  
TEA SMOOTHIE 755  
WITH MAPLE SYRUP & BANANA ( 830 )

**Soy Milk Smoothie**  
豆乳スムージー



- **PURPLE**  
マキベリー ブルーベリー バナナ 豆乳 アガベ  
PURPLE MAQUI BERRY / BLUEBERRY / BANANA /  
SOYMILK / AGAVE
  - **RED**  
ゴジベリー バナナ 豆乳 アガベ  
RED GOJI BERRIES / BANANA /  
SOY MILK / AGAVE
  - **GREEN**  
小松菜 バナナ 豆乳 アガベ  
GREEN KOMATSUNA / BANANA /  
SOY MILK / AGAVE
- ALL 664**  
( 730 )

**Milk Brew Coffee**  
ミルクブリュコーヒー

珈琲豆をミルクに漬けたミルク出しコーヒー  
ダイレクトな珈琲豆の香りと  
まろやかな仕上がりをお楽しみください

- ミルクブリュ 618  
MILK BREW COFFEE ( 680 )



# Day time DRINK

Alcohol  
アルコール

## Wine

BIOワインやナチュラルワインをグラスで気軽にお楽しみいただけます

### TODAY'S GLASS

内容はスタッフまで

Please ask the staff about the contents.

ASK

### SPARKRING WINE

CIDRE  
シードル

● ラシヤス カルヴァドス シードル

LUSCIOUS CALVADOS CIDRE

891  
( 980 )

SPARKLING  
スパークリング

● ロッカ ヴェルデ スプマンテ ブリュット  
/ テッレ チェビコ

ROCCA VERDE SPUMANTE BRUT / TERRE CEVICO

891  
( 980 )

### WHITE WINE

● ヴィッラ カトレヤ ソーヴィニヨンブラン 809  
/ ピエール・シャヴァン ( 890 )

Villa Catleya Sauvignon Blanc / Pierre Chavin

● "アレグロ"シャルドネ / マーレ・マンニユム 1,091  
"Allegro" Chardonnay / Mare Magnum (1,200)

"Allegro" Chardonnay / Mare Magnum

### RED WINE

● セステロ ティント オーガニック&ヴィーガン 809  
/ ボデガス マンサーノス ( 890 )

SESTERO TINTO ORGANIC & VEGAN / BODEGAS MANZANOS

● インディゴ・オーガニック・カベルネソーヴィニヨン 1,091  
/ フォース ウェイヴ ワイン (1,200)

Indigo Organic Cabernet Sauvignon / Fourth Wave Wine

## Beer

● ハートランド

HEARTLAND 709  
( 779 )

● よなよなエール

YONA YONA ALE 800  
( 880 )

● ブルックリンラガー

BROOKLYN LAGER 782  
( 860 )

● 本日のビール

TODAY'S BEER ASK

Soft Drink  
ソフトドリンク

### PREMIUM JUICE

ALAIN MILLIAT

ワイン用の葡萄から作られるプレミアムジュース

● 白葡萄ジュース ソーヴィニヨンブラン 746  
WHITE GRAPE JUICE SAUVIGNON BLANC ( 820 )

● 赤葡萄ジュース メルロー 746  
RED GRAPE JUICE MERLOT ( 820 )

### COFFEE

● コーヒー [Hot / Cold] 591  
COFFEE ( 650 )

● カフェラテ [Hot / Cold] 619  
CAFE LATTE ( 680 )

● エスプレッソ 545  
ESPRESSO ( 600 )

### TEA

● アールグレイ 619  
EARL GREY ( 680 )

● ダージリン 619  
DARJEELING ( 680 )

● ジャスミン 619  
JASMINE ( 680 )

● カモミール 619  
CHAMOMILE ( 680 )

● スイートハニー 664  
SWEET HONEY ( 730 )

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.