

*A melange of  
European Cuisines*

# GRAND MENU

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

# STONE OVEN

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！

## バルバラ名物！ 本格石窯料理



希少部位！  
マグロカマを石窯で。

マグロのカマのロースト ハーブ&スパイス  
Roasted Collar of Tuna ~ Herb & Spice ~

1,980  
[税込 2,178]

豪快にマグロカマを石窯の高温で焼き上げます！  
味付けもシンプルにハーブとスパイスで。バルバラらしい一皿をお楽しみ下さい！



# 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  
毬花と合わせて!

マッシュルームの  
セゴビア風  
Mushrooms Segovia Style **880**  
[税込 968]



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!!

シラスとブロッコリーのアヒージョ 半熟卵添え **850**  
Whitebait & Broccoli Ajillo with Half-boiled Egg [税込 935]

トリッパとしし唐の辛味噌アヒージョ **880**  
Spicy Miso Ajillo with Tripe & Sweet Green Pepper [税込 968]

海老とマッシュルームのアヒージョ **1,010**  
Ajillo with Shrimp And Mushroom [税込 1,111]

タコとオリーブトマトのアヒージョ **950**  
Ajillo with Octopus And Olive Tomato [税込 1,045]

アヒージョと  
一緒にどうぞ!

パンの盛り合わせ **350**  
Assorted Bread [税込 385]





# TAPAS

## タパスで 乾杯



バルバラマーケットのオリーブマリネ **600**  
Marinated Olives [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 **660**  
Morocco Style Cucumber Pickles [税込 726]

クミンスパイス  
香るピクルス



鶏白レバーのパテ  
無花果のチャツネ添え **680**  
Liver Pate with Fig Chutney [税込 748]

赤ワインと  
一緒に



ヤリイカのセモリナ粉フリット **780**  
Fried Calamari [税込 858]

チリマヨネーズで。



鮮魚のカルパッチョ **1,080**  
Fresh Fish Carpaccio [税込 1,188]

内容は  
スタップまで！



ムール貝のCOEDO白ビール蒸し **1,600**  
Steamed Mussels with COEDO White Beer [税込 1,760]

白ワイン蒸しも  
できます

# TAPAS



| Recommend |

これは泡でしょ!  
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!

マーケットのKARAAGE!  
Deep Fried Chicken -BMP Style-

5個      10個  
**880**      **1,650**  
[税込 968]   [税込 1,815]

# SALAD

## ごちそうサラダ!



贅沢に生ハムを  
盛り込んで!

生ハムのシーザーサラダ  
Caesar Salad with Prosciutto

**1,360**  
[税込 1,496]

## 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

スペイン産生ハム Spanish Cured Ham	890 [税込 979]
スペイン産チョリソーサラミ Spanish Chorizo Salami	890 [税込 979]
鴨の生ハム Duck Cured Ham	890 [税込 979]
イタリア産モルタデラ Italian Mortadella	890 [税込 979]

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 Aperio Plate - Ham, Cheese, Olives

1,800  
[税込 1,980]



# 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

**1,480**  
[税込1,628]

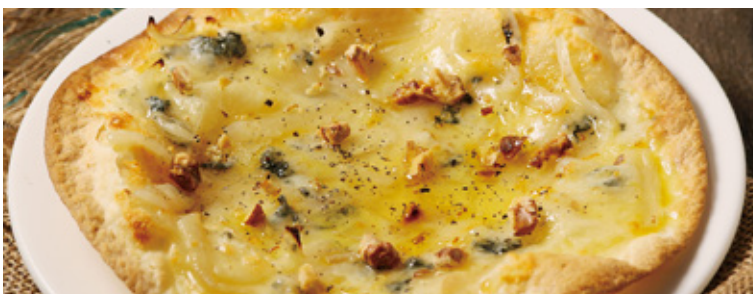
トマト、バジル、モッツアレラチーズの定番ピッツァ



生ハムとルッコラのピザ  
Pizza with Prosciutto & Arugula

**1,580**  
[税込1,738]

ルッコラの香りと生ハムの塩気が  
相性抜群のピッツァ



クワトロフォルマッジ  
Quattroformaggi

**1,600**  
[税込1,760]

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



ビスマルク  
Bismarck

**1,680**  
[税込1,848]

とろーり半熟卵をからめながらどうぞ

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てボリューム満点！



## バルバラ名物！ミートプレート

Assorted Grilled Meat Plate

4,280

[税込4,708]



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

2,680  
[税込 2,948]

プレーン・スモーク・チョリソーの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 ~

2,600  
[税込 2,860]

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 / 2,880  
[税込 3,168]

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 Pasta 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]

メの Pasta と

パエリア。



シンプルな  
組み合わせの絶品!

| Peperoncino |

素材の味を  
生かした一皿!

ウニクリームパスタ

Cream Pasta with Sea Urchin

**1,800**

[税込 1,980]



エビのペペロンチーノ

Peperoncino with Shrimp

**1,600**

[税込 1,760]

# 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]



シーフードを  
豪快にパエリアに



# TOAST ちょっとしたアテに!

うにとトマトの  
ガーリックトースト

Garlic Toast  
with Sea Urchin & Tomato

**800**

[税込 880]

スモークサーモンの  
ハーブバケット

Smoked Salmon  
Herb Bucket

**600**

[税込 660]



# 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]

アイスティー  
 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的「關於去除特定食物的政策」。