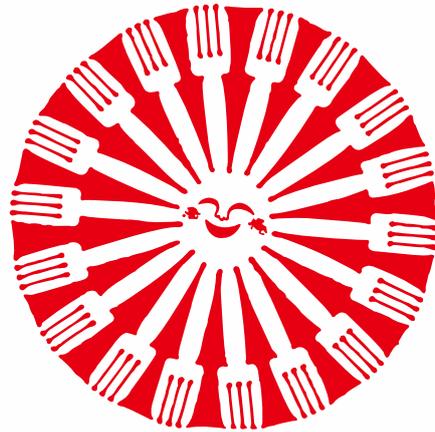


A tropical beach scene with a large cliff, turquoise water, and a boat. The scene is framed by large green leaves at the top. The text "GRAND MENU" is centered in a white serif font, flanked by decorative horizontal lines with diamond shapes in the center.

# GRAND MENU



## ベビフェへようこそ!

非日常を味わって頂けるバリ島をイメージしたリゾート空間と、手作りにこだわった美味しい料理で、全てのお客様に地元でいながら幸せな気持ちになって頂けるレストランです。

メニューも豊富で、家族連れにうれしいセットプランや、若い方に人気のサイズを選べるプランなど様々なお客様のニーズに合うはずです!!

初めてのデート、家事の合間のひと時の癒し、誕生日や結婚記念日などの特別な日にベビフェで食事をして頂く事が、全てのお客様の楽しい思い出になるようなレストランになりたいと思います。





## 空間へのこだわり space

バリ島から直接取り寄せた装飾品を使い、現地の本格的なリゾートを再現しております。  
個室感の強いテーブルで周りを気にせず、ゆったりとくつろいで頂けるつくりになっており、また、ソファタイプやお座敷タイプなど様々なタイプのお席をご用意しており、家族連れ、カップル、女子会などシーンに合わせたご利用をして頂けます。



## オムライス omelet rice

卵はもちろん、玉葱やチキンなどフレッシュな食材を使ったピラフを、手作りにこだわりオーダーを頂いてから一品ずつ丁寧に巻いた自慢のオムライスです。スプーンを入れた瞬間、外はふわっ、中はとろっと絶妙に仕上げております。

## パスタ pasta

提携先の製麺所より直接仕入れた生パスタを使用しており、乾麺では味わえないもちもちの食感のパスタです。無添加のソースと、様々な食材の組み合わせにより、20種類以上のレパートリーをご用意しております。



## ピラフ pilaf

ナシゴレン、ジャンバラヤ、ガパオなど多国籍な楽しいメニューをご用意しております。現地から取り寄せたスパイスや調味料を使用し本場の味をもとに、日本人の口にも合うようアレンジしたピラフになっております。





## Premium Set

# 2～3名様でお得なプレミアムセット

4名様以上の場合は、組み合わせてご注文いただけます。

### 2名様向け プレミアムセット

¥3,780

お一人様当たり ¥1,890

- ・前菜3種の中から1皿
- ・揚げもの7種の中から1皿
- ・好きなピッツァ・ピラフ・ドリア  
オムライス・パスタを2皿
- ・シェフのスペシャルドルチェ盛り合わせを2皿

+200円で  
1皿お好きな  
ドルチェに  
変更可能

### 3名様向け プレミアムセット

¥4,980

お一人様当たり ¥1,660

- ・前菜3種の中から1皿
- ・揚げもの7種の中から1皿
- ・好きなピッツァ・ピラフ・ドリア  
オムライス・パスタを3皿
- ・シェフのスペシャルドルチェ盛り合わせを3皿

+200円で  
1皿お好きな  
ドルチェに  
変更可能

## プレミアムドリンクバー

PREMIUM DRINK BAR

お一人様当たり +¥200 でプレミアムドリンクバーをお付けできます。

オリジナルミックスフルーツ、ミックスベリーなど多数の果汁 100%のフルーツジュースや生乳で作るカプチーン、濃厚なココア、ポットで楽しむ17種類の紅茶など、全35種類以上のドリンクをお楽しみいただけるドリンクバーです。

100%の  
フルーツジュースが  
勢揃い!!

ポットで楽しむ  
17種類の紅茶

スープも  
ございます!

cafe & restaurant  
BABY FACE



## プレミアムセット選択メニュー

①番から順番に沿ってお選びください。

※ 単品のメニューにつきましては  
以後のページに記載がございます。

### ① 前菜

【下記メニューよりお1つお選びください。】★印のメニューは記載の追加料金を頂戴いたします。

※ おすすめサラダ

※ ★ 海老とスモークサーモンのベトナム風生春巻き +¥200

※ ★ タコとホタテとサーモンのカルパッチョ +¥400



上： タコとホタテとサーモンのカルパッチョ  
下： ハーブフライドチキン

### ② 揚げ物

【下記メニューよりお1つお選びください。】

※ ポテトフライ

※ 揚げたてポテトチップス

※ コロコロハッシュドポテト

※ ハーブフライドチキン 4種類の中から、お選びください。

- クリーミーチーズソース - 二段熟成醤油&チーズソース  
- クリーミーナッツソース - バジル&チーズソース

### ③ メイン料理 [ピッツァ・ピラフ・ドリア・オムライス・パスタ]

【下記メニューよりお1つお選びください。】★印のメニューは記載の追加料金を頂戴いたします。

#### ピッツァ Pizza

※ マルゲリータ

トマトソース・モッツアレラ・バジル・グラナパダーノ

※ バンビーノ

トマトソース・モッツアレラ・ソーセージ・コン・マヨネーズ

※ ジャポネーゼ

照焼ソース・モッツアレラ・チキン・キノコ・マヨネーズ・ネギ

※ ビスマルク

チーズソース・モッツアレラ・ベーコン・卵・グラナパダーノ

※ クワトロ フォルマッジョ

モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・マスカルポーネ・グラナパダーノ

※ フンギ ゴルゴンゾーラ

モッツアレラ・キノコ・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ

※ ★ プロシュート マスカルポーネ +¥100

トマトソース・モッツアレラ・プロシュート・マスカルポーネ  
ピンクペッパー・ペペリーフ・グラナパダーノ・ブラックオリーブ

※ ★ ジェノベーゼ +¥100

トマトソース・モッツアレラ・エビ・貝柱・ポテト  
ジェノベーゼソース・グラナパダーノ

#### ピラフ Pilaf

※ インディアンピラフ

※ シーフードピラフ

※ 和風明太子大葉ピラフ

※ バリ風ナシゴレン

※ ケイジャンチキンと  
ソーセージの特製ジャンバラヤ

※ 特製ガパオピラフ



プロシュート マスカルポーネ



ケイジャンチキンとソーセージの  
特製ジャンバラヤ

#### ドリア Doria

※ 若鶏とキノコの照り焼きドリア

※ ソーセージとポテト、温泉玉子のカレードリア

※ ナスとベーコン、温泉玉子のミートドリア

※ ベーコンと明太子、  
温泉玉子のカルボナーラドリア

※ 若鶏とキノコのゴルゴンゾーラドリア

※ ずわい蟹と魚介のトマトクリームドリア



ソーセージとポテト、  
温泉玉子のカレードリア

オムライスとパスタは次のページをご覧ください >>

## オムライス Omelet Rice

※ 単品のメニューにつきましては、以後のページに記載がございます。

【下記メニューよりお1つお選びください。】 ★印のメニューは記載の追加料金を頂戴いたします。

### DEMIGLACE

- ✦ ふわふわ帽子のオムライス
- ✦ チーズ in オムライス

### KETCHUP

- ✦ 昔ながらのオムライス



タコと明太子の和風ソースオムライス



魚介たっぷりのペスカトーレオムライス

### CREAM

- ✦ 明太子クリームオムライス
- ✦ ★ スモークサーモンと彩り野菜のレモンクリームオムライス **+¥100**
- ✦ ★ 若鶏とキノコ、アスパラのゴルゴンゾーラクリームオムライス **+¥100**
- ✦ ★ ベーコンとキノコ、ほうれん草のポルチーニクリームオムライス **+¥100**

### TOMATO CREAM

- ✦ 若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームオムライス
- ✦ 海老とブロッコリーのトマトクリームオムライス
- ✦ ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームオムライス
- ✦ スモークサーモンとアスパラのトマトクリームオムライス

### MEAT SAUCE

- ✦ ナスとモッツアレラのミートソースオムライス

### JAPANESE TASTE

- ✦ 若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風オムライス
- ✦ スモークサーモンと貝柱の柚子胡椒仕立ての和風オムライス
- ✦ タコと明太子の和風オムライス
- ✦ ずわい蟹と海老の和風オムライス

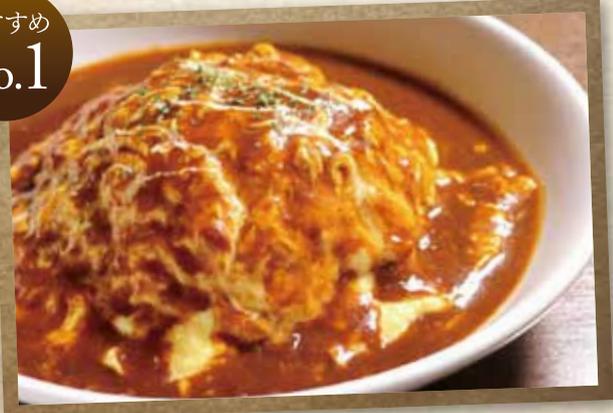
### TOMATO

- ✦ ナスとベーコン、モッツアレラのトマトオムライス
- ✦ ★ 若鶏と彩り野菜のトマトオムライス ハッシュドポテト&マスカルポーネ添え **+¥100**
- ✦ ★ 魚介たっぷりのペスカトーレオムライス **+¥100**

### CURRY

- ✦ ゴールデンオムライス

おすすめ  
No.1



ふわふわ帽子のオムライス  
ベビーフェイスNo.1の人気メニュー!!  
ふわとろ卵と濃厚デミグラスソースの相性が抜群です。

おすすめ  
No.2



ナスとモッツアレラのミートソースオムライス

おすすめ  
No.3



若鶏とキノコ、アスパラのゴルゴンゾーラクリームオムライス

※ 単品のメニューにつきましては、以後のページに記載がございます。

## パスタ Pasta

【下記メニューよりお1つお選びください。】

★印のメニューは記載の追加料金を頂戴いたします。

### CREAM

- ✦ カルボナーラ **Spa**

---

- ✦ 明太子カルボナーラ **Fet**

---

- ✦ ★ スモークサーモンと彩り野菜の  
レモンクリームソース **Fet** +¥100

---

- ✦ ★ 若鶏とキノコ、アスパラの  
ゴルゴンゾーラクリームソース **Fet** +¥100

---

- ✦ ★ ベーコンとキノコ、ほうれん草の  
ポルチーニクリームソース **Fet** +¥100

### TOMATO CREAM

- ✦ 若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームソース **Fet**

---

- ✦ 海老とブロッコリーのトマトクリームソース **Fet**

---

- ✦ スモークサーモンとアスパラのトマトクリームソース **Fet**

---

- ✦ ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース **Fet**

### MEAT SAUCE

- ✦ ミートソース **Spa**

---

- ✦ ナスとモッツアレラのミートソース **Fet**

おすすめ  
No.1



ベーコンとキノコ、ほうれん草のポルチーニクリームソース  
濃厚なポルチーニ茸の風味を存分に楽しめる至極の一品です。

## 🔄 パスタの変更が可能です！

ご希望いただければ、メニューに記載されているパスタから  
スパゲティー、フェットチーネへの変更も承ります。

**Spa** スパゲティー **Fet** フェットチーネ

### TOMATO

- ✦ 若鶏とキノコ、彩り野菜のトマトソース **Spa**

---

- ✦ ナスとベーコン、モッツアレラのトマトソース **Spa**

---

- ✦ ★ 魚介たっぷりのペスカトーレ **Spa** +¥100

### JAPANESE TASTE

- ✦ 若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース **Spa**

---

- ✦ スモークサーモンと貝柱の  
柚子胡椒仕立ての和風ソース **Spa**

---

- ✦ タコと明太子の和風ソース **Spa**

---

- ✦ ずわい蟹と海老の和風ソース **Spa**

### OIL

- ✦ ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ **Spa**

---

- ✦ 生ハムとキノコ、アスパラの  
地中海仕立てのペペロンチーノ **Spa**

---

- ✦ ★ 魚介たっぷりのペスカトーレビアンコ **Spa** +¥100

---

- ✦ ★ 海老と貝柱、フレッシュトマトの  
ジェノベーゼソース **Spa** +¥100

おすすめ  
No.2



若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース

おすすめ  
No.3



魚介たっぷりのペスカトーレ

## ④ ドリンク

セットとご一緒にプレミアム  
ドリンクバーはいかがですか？

通常¥420のプレミアムドリンクバーが  
お一人様当たり+¥200でお付けできます。



プレミアムドリンクバー

## ⑤ ドルチェ

ドルチェメニューの中から  
お好きなドルチェを選択可能！

一皿 +¥200 で  
お好きなドルチェに変更可能。



# Drink

ドリンク

## BEER

- \* オススメ
 プレミアムモルツ マスターズドリーム 生ビール ¥590
- \*
 プレミアムモルツ 中瓶 ¥590
- \*
 コロナ ¥520
- \*
 オールフリー ¥390  
アルコール、カロリー、糖質、全てゼロのビールテイスト飲料

## WINE

- \*
 サンテリア (白 or 赤) ¥490  
ワインにフルーツを漬けたフルーティーカクテル

### グラスワイン

- \* オススメ
 厳選日替わりセレクトグラスワイン (白 or 赤) ¥490  
イタリア産の厳選したものを日替わりでご提供いたします。詳しくは、スタッフにお気軽にお尋ねください。

### フルボトルワイン

- \* オススメ
 厳選日替わりセレクトボトルワイン (白 or 赤) ¥2,490  
イタリア産の厳選したものを日替わりでご提供いたします。詳しくは、スタッフにお気軽にお尋ねください。

- \*
 ヴィーニ デル モーロ シャルドネ (白) ¥1,690
- \*
 ヴィーニ デル モーロ モンテプルチアーノダブルツツォ (赤) ¥1,690
- \*
 チンザノ ピノ シャルドネ (白スパークリング) ¥1,990



プレミアムモルツ  
マスターズドリーム 生ビール



奥左:サンテリア白  
奥右:サンテリア赤  
前左:生絞りファジーネーブル  
前右:生絞りカシスオレンジ

## JAR COCKTAIL

- \* オススメ
 生絞りファジーネーブル ¥490
- \* オススメ
 生絞りカシスオレンジ ¥490

## FRUIT JUICE

- \*
 ミックスジュース ¥420
- \*
 バナナジュース ¥420

## プレミアムドリンクバー ¥420

PREMIUM DRINK BAR

プレミアムセットと合わせてのご注文で ~~¥420~~ → ¥200

小学生のお子様 ¥210

小学生未満のお子様 ¥0

※ただし、大人数の場合はお断りさせて頂く場合がございます。

オリジナルミックスフルーツ、ミックスベリーなど多数の果汁 100%のフルーツジュースや生乳で作るカプチーン、濃厚なココア、ポットで楽しむ 17種類の紅茶など、全 35種類以上のドリンクをお楽しみいただけるドリンクバーです。

100%の  
フルーツジュースが  
勢揃い!!

ポットで楽しむ  
17種類の紅茶

スープも  
ございます!



※ 繁忙時のドリンクバーのみのご利用はお断りさせていただく場合がございます。

# Salad

サラダ



熟成生ハムと温泉玉子のサラダ



パリパリチーズと温泉玉子のシーザーサラダ



海老とアボカド、ツナのコブサラダ

✦ 山盛りグリーンサラダ  
特製すりおろしドレッシング  
(他のサラダに比べてベースがおよそ2倍!)  
¥490

✦ あつあつペッパーチキンとキノコのサラダ  
二段熟成醤油&チーズドレッシング  
¥590

✦ パリパリチーズと温泉玉子のシーザーサラダ  
シーザードレッシング  
¥590

✦ 熟成生ハムと温泉玉子のサラダ  
バジルクリームドレッシング  
¥690

✦ 海老とアボカド、ツナのコブサラダ  
クリーミーナッツドレッシング  
¥690

# Antipasto Freddo

冷製

✦ 熟成生ハム カットバケット添え ¥390

✦ パリパリチーズ チーズソース添え ¥390

✦ 海老とスモークサーモンのベトナム風生春巻き ¥690

✦ 生ハムとトマト、モッツアレラのカプレーゼ ¥790

✦ タコとホタテとサーモンのカルパッチョ ¥890



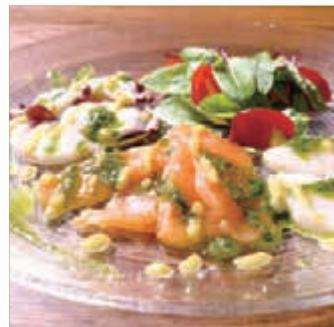
海老とスモークサーモンのベトナム風生春巻き



生ハムとトマト、モッツアレラのカプレーゼ



熟成生ハム カットバケット添え



タコとホタテとサーモンのカルパッチョ

# Antipasto Caldo

温製

- ✦ ガーリックバターバケット ¥390
- ✦ 豚フィレのミラノ風カツレツ ¥690
- ✦ 海老とキノコのアヒージョ カットバケット添え ¥690
- ✦ 黒毛和牛ロースのタリアータ仕立て ¥1,090
- ✦ 黒毛和牛ロースとフォアグラの  
ミルフィーユ仕立て ¥1,090

カットバケットの追加 | ¥100



海老とキノコのアヒージョ  
カットバケット添え



黒毛和牛ロースのタリアータ仕立て



黒毛和牛ロースと  
フォアグラのミルフィーユ仕立て



ハーブフライドチキン

# Deep Fried

揚げ物

- ✦ 揚げたてポテトチップス ¥390
- ✦ ポテトフライ ¥390
- ✦ コロコロハッシュドポテト ¥390

- ✦ ハーブフライドチキン ¥690  
4種類の中から、  
お選びください。  
- クリーミーチーズソース  
- クリーミーナッツソース  
- 二段熟成醤油&チーズソース  
- バジル & チーズソース

# Pizza

ピッツァ

- オススメ マルゲリータ ¥890  
トマトソース・モッツアレラ・バジル・グラナパダーノ
- ✦ バンビーノ ¥890  
トマトソース・モッツアレラ・ソーセージ・コーン・マヨネーズ
- ✦ ジャポネーゼ ¥890  
照焼ソース・モッツアレラ・チキン・キノコ・マヨネーズ・ネギ
- ✦ ビスマルク ¥890  
チーズソース・モッツアレラ・ベーコン・卵・グラナパダーノ
- ✦ クワトロ フォルマッジョ ¥990  
モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・マスカルポーネ・グラナパダーノ



マルゲリータ



プロシュートマスカルポーネ

- ✦ フンギ ゴルゴンゾーラ ¥990  
モッツアレラ・キノコ・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ
- オススメ プロシュート マスカルポーネ ¥1,090  
トマトソース・モッツアレラ・プロシュート・マスカルポーネ  
ピンクペッパー・ベビーリーフ・グラナパダーノ・ブラックオリーブ
- ✦ ジェノベーゼ ¥1,090  
トマトソース・モッツアレラ・エビ・貝柱・ポテト  
ジェノベーゼソース・グラナパダーノ

# 出 産 Pilaf

## ピラフ

ナシゴレン、ジャンバラヤ、ガパオなど多国籍な楽しいメニューをご用意しております。現地から取り寄せたスパイスや調味料を使用し本場の味をもとに、日本人の口にも合うようアレンジしたピラフになっております。

パピエのこだわり

現地の調味料を使用し本格的な味わいに

特製ガパオピラフ



シーフードピラフ



和風明太子大葉ピラフ



バリ風ナシゴレン



ケイジャンチキンとソーセージの特製ジャンバラヤ

SIZE UP \* ダブルサイズ — +¥350

\* トリプルサイズ — +¥600

\* インディアンピラフ ¥840

\* シーフードピラフ ¥940

\* 和風明太子大葉ピラフ ¥940

**オススメ** バリ風ナシゴレン ¥990

**オススメ** ケイジャンチキンとソーセージの特製ジャンバラヤ ¥990

**オススメ** 特製ガパオピラフ ¥990

# 出 産 Doria

## ドリア

\* 若鶏とキノコの照り焼きドリア ¥990

**オススメ** ソーセージとポテト、温泉玉子のカレードリア ¥990

\* ナスとベーコン、温泉玉子のミートドリア ¥990

\* ベーコンと明太子、温泉玉子のカルボナーラドリア ¥990

\* 若鶏とキノコのゴルゴンゾーラドリア ¥990

**オススメ** ずわい蟹と魚介のトマトクリームドリア ¥990

ソーセージとポテト、温泉玉子のカレードリア



ナスとベーコン、温泉玉子のミートドリア



若鶏とキノコのゴルゴンゾーラドリア



ずわい蟹と魚介のトマトクリームドリア

# Omelet Rice

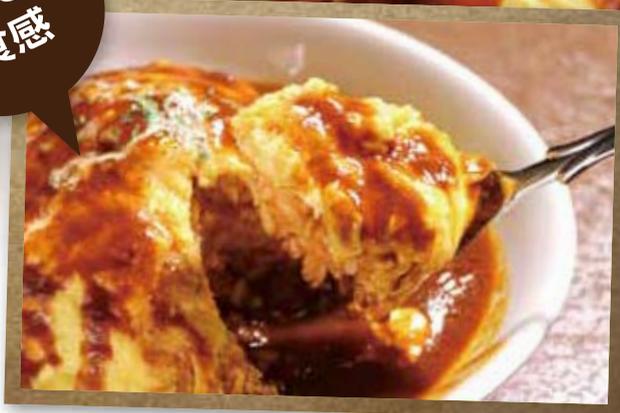
## オムライス

卵はもちろん、玉葱やチキンなどフレッシュな食材を使ったピラフを、手作りにこだわりオーダーを頂いてから一品ずつ丁寧に巻いた自慢のオムライスです。スプーンを入れた瞬間、外はふわっ、中はとろっと絶妙に仕上げております。



ベジファエのこだわり

ふわとろ  
食感



ふわふわ帽子のオムライス

SIZE UP ↗

- \* ダブルサイズ — +¥350
- \* トリプルサイズ — +¥600

### DEMIGLACE

- オススメ** ふわふわ帽子のオムライス ¥990
- \* チーズ in オムライス ¥990

### KETCHUP

- \* 昔ながらのオムライス ¥890

### CREAM

- オススメ** 明太子クリームオムライス ¥990
- \* スモークサーモンと彩り野菜のレモンクリームオムライス ¥1,090
- \* 若鶏とキノコ、アスパラのゴルゴンゾーラクリームオムライス ¥1,090
- \* ベーコンとキノコ、ほうれん草のポルチーニクリームオムライス ¥1,090



ふわふわ帽子のオムライス



明太子クリームオムライス

### MEAT SAUCE

- オススメ** ナスとモッツアレラのミートソースオムライス ¥990



若鶏とキノコ、アスパラのゴルゴンゾーラクリームオムライス



ナスとモッツアレラのミートソースオムライス

## TOMATO CREAM

- ✦ 若鶏とキノコ、ほうれん草の  
トマトクリームオムライス ¥990

---

- ✦ 海老とブロッコリーの  
トマトクリームオムライス ¥990

---

- ✦ ずわい蟹とほうれん草の  
トマトクリームオムライス ¥990

---

- ✦ スモークサーモンとアスパラの  
トマトクリームオムライス ¥990



スモークサーモンとアスパラの  
トマトクリームオムライス



スモークサーモンと貝柱の  
柚子胡椒仕立ての和風オムライス



上: 若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームオムライス  
下: タコと明太子の和風オムライス

## JAPANESE TASTE

- ✦ 若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての  
和風オムライス ¥990

---

- ✦ スモークサーモンと貝柱の  
柚子胡椒仕立ての和風オムライス ¥990

---

- ✦ タコと明太子の和風オムライス ¥990

---

- ✦ ずわい蟹と海老の和風オムライス ¥990



若鶏と彩り野菜のトマトオムライス  
ハッシュドポテトとマスカルポーネ添え



ナスとベーコン、モッツァレラの  
トマトオムライス

## TOMATO

- ✦ ナスとベーコン、モッツァレラの  
トマトオムライス ¥990

---

- オススメ** 若鶏と彩り野菜のトマトオムライス  
ハッシュドポテト&マスカルポーネ添え ¥1,090

---

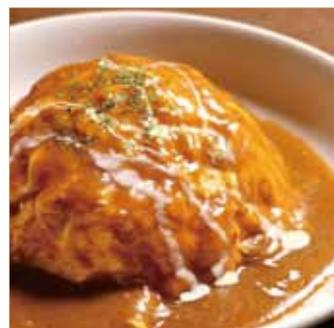
- ✦ 魚介たっぷりのペスカトーレオムライス ¥1,090

## CURRY

- オススメ** ゴールデンオムライス ¥990



魚介たっぷりのペスカトーレオムライス



ゴールデンオムライス

# 出 産 Pasta

## パスタ

提携先の製麺所より直接仕入れた生パスタを使用しており、乾麺では味わえないもっちりもちの食感のパスタです。無添加のソースと、様々な食材の組み合わせにより、20種類以上のレパートリーをご用意しております。



【スパゲティー】  
太さ 1.8mm の日本では  
定番のパスタです。

【フィットチーネ】  
きしめんに似た形状の  
幅広のパスタです。

ペロペロのこだわり  
もっちりもちの  
生パスタ



 **パスタの変更が可能です!**

ご希望いただければ、メニューに表記されているパスタから  
スパゲティー、フィットチーネへの変更も承ります。

**Spa** スパゲティー **Fet** フィットチーネ

※但し、フィットチーネは「OIL PASTA」と「JAPANESE TASTE」にはおすすめてできません。

**SIZE UP** 

- \* ダブルサイズ — +¥350
- \* トリプルサイズ — +¥600

### CREAM

-  カルボナーラ **Spa** ¥990
- \* 明太子カルボナーラ **Fet** ¥990
- \* スモークサーモンと  
彩り野菜のレモンクリームソース **Fet** ¥1,090

- \* 若鶏とキノコ、アスパラの  
ゴルゴンゾーラクリームソース **Fet** ¥1,090

-  ベーコンとキノコ、ほうれん草の  
ポルチーニクリームソース **Fet** ¥1,090

### TOMATO CREAM

-  若鶏とキノコ、ほうれん草の  
トマトクリームソース **Fet** ¥990
- \* 海老とブロッコリーのトマトクリームソース **Fet** ¥990
- \* スモークサーモンとアスパラの  
トマトクリームソース **Fet** ¥990
-  ずわい蟹とほうれん草の  
トマトクリームソース **Fet** ¥990



スモークサーモンと彩り野菜のレモンクリームソース



ベーコンとキノコ、ほうれん草のポルチーニクリームソース

## MEAT SAUCE

※ ミートソース **Spa** ¥890

**オススメ** ナスとモッツアレラのミートソース **Fct** ¥990

## TOMATO

※ 若鶏とキノコ、彩り野菜のトマトソース **Spa** ¥990

**オススメ** ナスとベーコン、モッツアレラのトマトソース **Spa** ¥990

※ 魚介たっぷりのペスカトーレ **Spa** ¥1,090



上: 魚介たっぷりのペスカトーレ  
下: ずわい蟹と海老の和風ソース

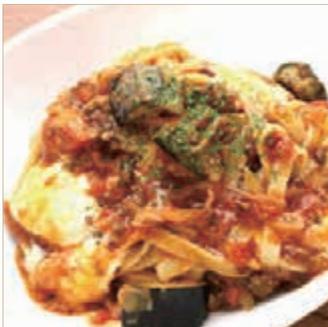
## JAPANESE TASTE

※ 若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース **Spa** ¥990

**オススメ** スモークサーモンと貝柱の  
柚子胡椒仕立ての和風ソース **Spa** ¥990

**オススメ** タコと明太子の和風ソース **Spa** ¥990

※ ずわい蟹と海老の和風ソース **Spa** ¥990



ナスとモッツアレラのミートソース



若鶏とキノコ、彩り野菜のトマトソース



ナスとベーコン、モッツアレラの  
トマトソース



若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての  
和風ソース



魚介たっぷりのペスカトーレビアンコ

## OIL

**オススメ** ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ **Spa** ¥890

※ 生ハムとキノコ、アスパラの  
地中海仕立てのペペロンチーノ **Spa** ¥990

※ 魚介たっぷりのペスカトーレビアンコ **Spa** ¥1,090

**オススメ** 海老と貝柱、フレッシュトマトの  
ジェノベーゼソース **Spa** ¥1,090



海老と貝柱、フレッシュトマトの  
ジェノベーゼソース