



—◆—

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に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。

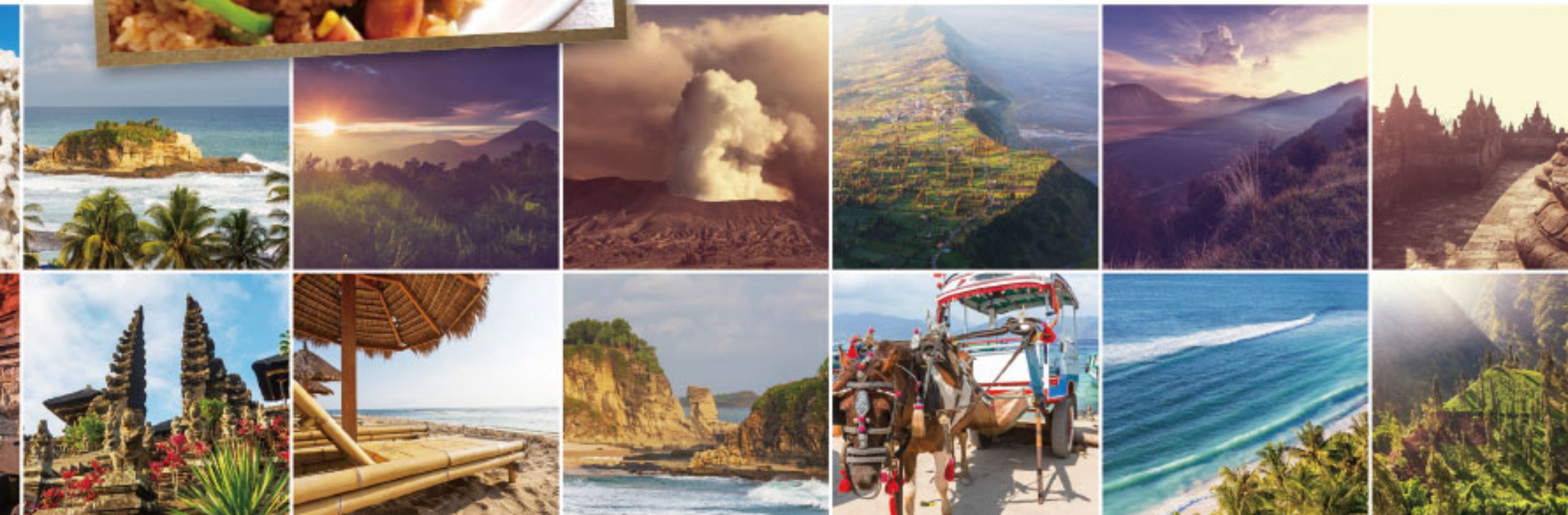
パスタ pasta

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

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。

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つくるカプチーノ、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!





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。

Premium Set 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

Premium Set 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
- ✦ コロコロハッシュドポテト
- ✦ 揚げたてポテトチップス
- ✦ 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



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

Premium Set 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・コーン・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・ペピーリーフ・グラナパダーノ・ブラックオリーブ
- ✦ ★ ジェノベーゼ +¥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
- ✦ 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
- ✦ ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームオムライス +¥100

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 +¥100

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 **Fct**
- ✦ ★ スモークサーモンと彩り野菜のレモンクリームソース **Fct** +¥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 **Fct** +¥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 **Fct** +¥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 **Fct**
- ✦ 海老とブロッコリーのトマトクリームソース **Fct**
- ✦ スモークサーモンとアスパラのトマトクリームソース **Fct**
- ✦ ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース **Fct** +¥100

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 **Fct**

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 **Fct** 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** +¥100

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** ¥490

- * **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

WHISKY

- * オススメ **角ハイボール** ¥490

JAR COCKTAIL

- * **生絞りファジーネーブル** ¥490

- * **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



奥左：サングリア白 奥右：サングリア赤
 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

WINE

- * **サングリア (白 or 赤)** ¥490
ワインにフルーツを漬け込んだフルーティーカクテル

グラスワイン

- * オススメ **プレミアムグラスワイン (白 or 赤)** ¥490
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

- * **プレミアムボトルワイン (白 or 赤)** ¥2,490
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。

- * **ハウスボトルワイン (白 or 赤)** ¥1,690

- * **チンザノ ピノ シャルドネ (白スパークリング)** ¥1,990

プレミアムドリンクバー ¥420

PREMIUM DRINK BAR

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ノ、濃厚なココア、17種類の紅茶、ハーブティーなど、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!!

17種類の紅茶
ハーブティー

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



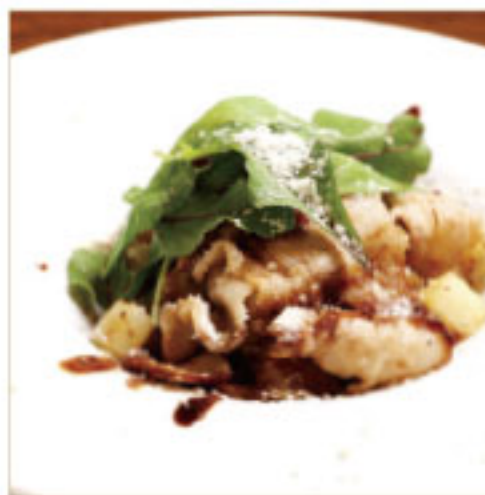
タコとホタテとサーモンのカルパッチョ

Antipasto Caldo

温製

- ✦ ガーリックバターバケット ¥390
- ✦ 豚バラ肉のソテー タリアータ仕立て ¥590
- ✦ 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



豚バラ肉のソテー タリアータ仕立て



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
 - 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
- 4種類の中から、
お選びください。

Pizza

ピッツァ

- オススメ** 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 ¥890
- ✦ バンビーノ
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 ¥890
- ✦ 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 ¥890
- ✦ 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 ¥890
- ✦ 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 ¥990



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
モッツアレラ・キノコ・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ ¥990
- オススメ** プロシュート マスカルポーネ
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・ペビーリーフ・グラナパダーノ・ブラックオリーブ ¥1,090
- ✦ ジェノベーゼ
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 ¥1,090

岩井 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。

ベトナムのこだわり
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

バリ風ナシゴレン ¥990

ケイジャンチキンとソーセージの特製ジャンバラヤ ¥990

特製ガパオピラフ ¥990

岩井 Doria

ドリア

◆ 若鶏とキノコの照り焼きドリア ¥990

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

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



ずわい蟹と魚介のトマトクリームドリア



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

岩井 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



SIZE UP ↗

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

ふわふわ帽子のオムライス

DEMIGLACE

KETCHUP

- 🍳 ふわふわ帽子のオムライス ¥990
- ◆ チーズ in オムライス ¥990

- ◆ 昔ながらのオムライス ¥890

CREAM

- 🍳 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

- 🍳 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

- ✦ 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

- ✦ ずわい蟹とほうれん草の
トマトクリームオムライス ¥1,090



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 ¥1,090



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、モッツアレラの
トマトオムライス

TOMATO

- ✦ ナスとベーコン、モッツアレラの
トマトオムライス ¥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&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

- ✦ 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

出花 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。



【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。

パセコエのこだわり
もちもちの
生パスタ



 **パスタの変更が可能です!**

ご希望いただければ、メニューに記載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 **Fct** フィットチーネ

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


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 **Fct** ¥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 **Fct** ¥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 **Fct** ¥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 **Fct** ¥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 **Fct** ¥990
- ◆ 海老とブロッコリーのトマトクリームソース **Fct** ¥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 **Fct** ¥990
-  ずわい蟹とほうれん草の
トマトクリームソース **Fct** ¥1,090



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



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

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



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** ¥1,090



魚介たっぷりのペスカトーレレビアンコ



海老と貝柱、フレッシュトマトの
ジェノベーゼソース