

The background of the menu cover features a vibrant tropical landscape. In the foreground, a sandy beach meets the clear blue ocean. A traditional wooden longtail boat with purple and white stripes is pulled up onto the shore. Behind the boat, a massive, dark grey rock formation rises from the water, covered in lush green vegetation. The sky above is a bright, clear blue.

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!!

始めてのデート、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つておつり、また、ソファー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、中はとろとろ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っ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。



ANTIPASTO FREDDO

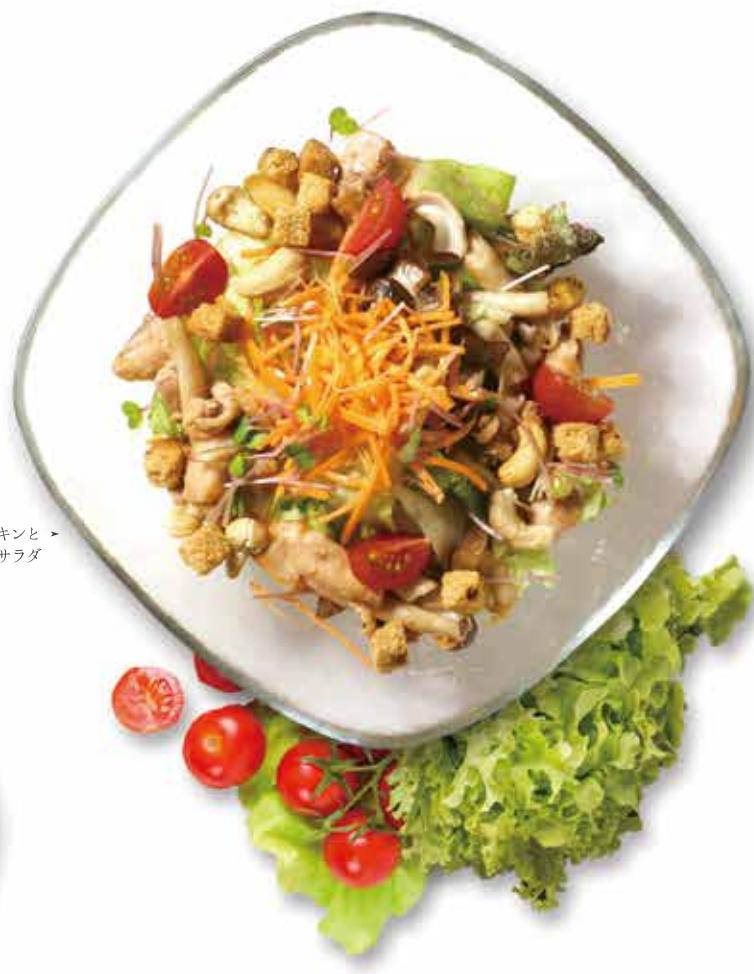
冷製前菜



▲熟成生ハムとフランス産
カマンベールチーズ、
温泉玉子のサラダ



バリバリチーズと温泉玉子のシーザーサラダ



INSALATA

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!)

¥499

バリバリチーズと温泉玉子のシーザーサラダ

¥599

シーザードレッシング

ベースも具材も2倍 ダブルサイズ ¥899

あつあつペッパー・キンとキノコのサラダ

¥699

二段熟成醤油&チーズドレッシング

ベースも具材も2倍 ダブルサイズ ¥999

熟成生ハムとフランス産カマンベールチーズ、

温泉玉子のサラダ

バジルクリームドレッシング ベースも具材も2倍 ダブルサイズ ¥999



清らかな水で育てた、農薬不使用の
安心・安全なこだわりのレタスをお召し上がりください

CONTRACT FARMER / ファームシップグループ

私達がひとつひとつ、愛情をこめて衛生管理の徹底されたクリーンルームで育てました!
シャキッとした歯触りとやさしい甘みが特徴のレタスです。
「おいしい!」と食べていただければ、生産者としてこれ以上の幸せはありません。



CIBI CRUDI

国産鶏〔味なとり〕のカルパッチョ ¥899

タコとホタテとサーモンのカルパッチョ ¥899



鹿児島が生んだ 最高の歯ごたえと旨み

鶏肉の中で圧倒的多数を占めている若鶏は、生後約50日で出荷されており、昨今よく見かけられる高級銘柄鶏でも生後約80日～120日で出荷されています。

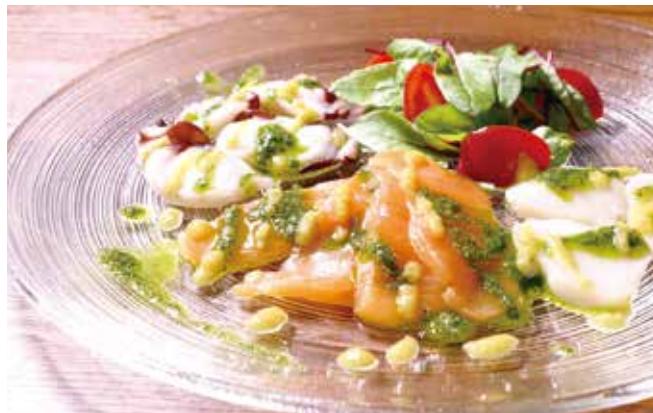
しかし、「味なとり」はそれらの4倍～10倍の450日かけて飼育しています。

飼育期間が長いことで、健康に良いコラーゲンやリノール酸、美味しさの決め手になるアミノ酸を多く保有し、また適度な運動をすることで脂の乗りもよく、飼育日数の浅い鶏肉と比べると格段の肉質、食感を創りだしています。

鹿児島県
南九州市
知覧町



国産鶏〔味なとり〕のカルパッチョ



タコとホタテとサーモンのカルパッチョ

ANTIPASTO

焼きたてchedarチーズせんべい ¥399

熟成生ハム ¥399

ポテトサラダ

野菜のトマトソース&タブナードソース ¥499

熟成サラミとフランス産カマンベール ¥599

海老とスモークサーモンのベトナム風生春巻き ¥699

生ハムとトマト、モツツアレラのカプレーゼ ¥799



焼きたてchedarチーズせんべい



熟成生ハム



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、モツツアレラのカプレーゼ



熟成サラミとフランス産カマンベール



ポテトサラダ 野菜のトマトソース&タブナードソース

ANTIPASTO CALDO

温製前菜

国産鶏〔味なとり〕の
レアソテー →



ハーブシュリンプのアヒージョ ▾



自家製ハーブソーセージ



鹿児島産豚ホルモンのトマト煮込み



ニヨッキのゴルゴンゾーラクリームソース



若鶏とアボカド、ジェノベーゼのアヒージョ

ANTIPASTO

枝豆のペペロンチーノ仕立て	¥399
プレーンバケット	¥399
(ハーフ) ¥200	
ガーリックバターバケット	¥399
明太子バターバケット	¥399
とろーりチーズバケット	¥399
自家製キッシュ 野菜のトマトソース添え	¥499
自家製ハーブソーセージ	¥499
鹿児島産豚ホルモンのトマト煮込み	¥599
ニヨッキのゴルゴンゾーラクリームソース	¥699
若鶏とアボカド、ジェノベーゼのアヒージョ	¥699
ハーブシュリンプのアヒージョ	¥799



レモングラスやミント、オリーブなどのハーブを食べて育てられたこだわりの海老です。甘味が強く、ほのかに香るハーブの香りをお楽しみいただけます。

国産鶏〔味なとり〕のレアソテー	¥799
-----------------	------



若鶏は生後約50日で出荷されますが、味なとりは生後450日かけて飼育しており食感、味わいの良いモロ肉とムネ肉を使用しレアの状態に仕上げております。

FRITTO

揚げ物

揚げたてポテトチップ ￥399

ポテトフライ ￥399

通常の2倍量 ダブルサイズ ￥499

コロコロハッシュドポテト ￥399

揚げニヨッキ メイプルソース添え ￥499

モツツアレラヒズッキーニのフリット ￥499

ハーブフライドチキン 4個入り ￥499

ソースを3種類の中からお選びください
6個入り ￥699

- クリーミーチーズソース

- 二段熟成醤油&チーズソース

- バジル&チーズソース



揚げたてポテトチップ



モツツアレラヒズッキーニのフリット



揚げニヨッキ メイプルソース添え



ハーブフライドチキン 二段熟成醤油&チーズソース



プレミアムドリンクバー お一人様 ￥440 プレミアムセットと合わせてのご注文で ￥440 → ￥220

時間無制限 お1人様からご注文可 小学生のお子様 ￥220 小学生未満のお子様 ￥0

※ただし、お子様が大人数の場合はお断りさせて頂く場合がございます。

スープを含む35種類以上の
ドリンクがお楽しみいただけます

マンゴー、グアバ、赤葡萄、ミックスベリー、オレンジなど多数の果汁100%のフルーツジュースや生乳でつくるカブチーノ、濃厚ココア、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。

PILAF

ピラフ

SIZE UP ↗

ダブルサイズ +¥400
トリプルサイズ +¥800



特製ガバオピラフ▲



シーフードピラフ



和風明太子大葉ピラフ



ケイジャンチキンヒソーセージの
特製ジャンバラヤ▲

インディアンピラフ

¥849

シーフードピラフ

¥949

和風明太子大葉ピラフ

¥949

バリ風ナシゴレン

¥999

ケイジャンチキンヒソーセージの
特製ジャンバラヤ

¥999

特製ガバオピラフ

¥999



バリ風ナシゴレン

PIZZA

ピツツア



マルゲリータ

ビスマルク



プロシュートマスカルポーネ

マルゲリータ

トマトソース・モツツアレラ・バジル・グラナパダーノ ￥899

たっぷりモツツアレラのマルゲリータ

トマトソース・モツツアレラ2倍・バジル・グラナパダーノ ￥999

パンピーノ

トマトソース・モツツアレラ・ソーセージ・コーン・マヨネーズ ￥899

ベーコンとサラミ

トマトソース・モツツアレラ・ベーコン・サラミ・マヨネーズ ￥899

ジャポーネ

照焼ソース・モツツアレラ・チキン・キノコ・マヨネーズ・ネギ ￥899

ビスマルク

チーズソース・モツツアレラ・ベーコン・卵・グラナパダーノ ￥899

フンギ ゴルゴンゾーラ

モツツアレラ・キノコ・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ ￥999

ジェノベーゼ

トマトソース・モツツアレラ・エビ・貝柱・ポテト
ジェノベーゼソース・グラナパダーノ ￥1,099

クワトロ フォルマッジョ

モツツアレラ・ゴルゴンゾーラ・マスカルポーネ・グラナパダーノ ￥999

たっぷりチーズのクワトロ フォルマッジョ

全てのチーズが2倍 ￥1,199

プロシュート マスカルポーネ

トマトソース・モツツアレラ・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 ￥1,099

DORIA

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



ずわい蟹と魚介のトマトクリームドリア

若鶏とキノコの照り焼きドリア

￥999

ソーセージとポテト、温泉玉子のカレードリア

￥999

ナスとベーコン、温泉玉子のミートドリア

￥999

ベーコンと明太子、温泉玉子のカルボナーラドリア

￥999

若鶏とキノコのゴルゴンゾーラドリア

￥999

ずわい蟹と魚介のトマトクリームドリア

￥999

OMELET RICE

オムライス

SIZE UP ↗ | ダブルサイズ +¥400
トリプルサイズ +¥800



ふわふわ帽子の
オムライス ▶

DEMIGLACE

ふわふわ帽子のオムライス ￥999

ふわふわ帽子のチーズinオムライス ￥1,099

たっぷり玉子のふわふわ帽子のオムライス ￥1,099
玉子が2倍

チーズinオムライス ￥999



ふわふわ帽子のチーズinオムライス

CREAM

明太子クリームオムライス ￥999

たっぷり明太子クリームオムライス ￥1,099
明太子が3倍

ベーコンとツナ、ほうれん草の
クリームオムライス ￥999

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 ￥1,099

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 ￥1,099

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 ￥1,099

ウニと魚介のクリームオムライス ￥1,199



明太子クリームオムライス



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

MEAT SAUCE

ナスとモツツアレラのミートソースオムライス ￥999

たっぷりモツツアレラとナスの
ミートソースオムライス ￥1,099
モツツアレラが3倍

ベーコンとキノコのミートソースオムライス ￥999



ナスとモツツアレラのミートソースオムライス

TOMATO

ツナとキノコのボスカイオーラオムライス	¥899
ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータオムライス	¥999
ナスとベーコン、モツツアレラのトマトオムライス	¥999
たっぷりモツツアレラとナス、ベーコンのトマトオムライス モツツアレラが3倍	¥1,099
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	¥1,099
魚介たっぷりのペスカトーレオムライス	¥1,099



ナスとベーコン、モツ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
ハッシュドポテトとマスカルポーネ添え

JAPANESE TASTE

若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風オムライス	¥999
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	¥999
タコと明太子の和風オムライス	¥999
ずわい蟹と海老の和風オムライス	¥1,099
ウニと海老、キノコの和風ソース	¥1,099



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

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	¥999
海老とツナ、アスパラのトマトクリームオムライス	¥999
ベーコンとキノコ、彩り野菜のトマトクリームオムライス	¥999
ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームオムライス	¥1,099
海老とアスパラ、オマール海老のラグーの自家製アメリカーヌオムライス	¥1,199



ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームオムライス



海老とアスパラ、オマール海老のラグーの自家製アメリカーヌオムライス

KETCHUP

昔ながらのオムライス	¥899
------------	------

CURRY

ゴールデンオムライス	¥999
------------	------

KIDS MENU
パスタプレート・お子様うどん

各種 **¥199**

※ご注文は小学生未満のお子様に限りません。
※詳細メニューはスタッフにお声がけください。

キッズサービス
も充実!

PASTA

2種類の選べる生パスタ

SIZE UP ↗ ダブルサイズ +¥400
トリプルサイズ +¥800



▲ スモークサーモンと彩り野菜の
レモンクリームソース



スパゲティー ↗



海老と貝柱、フレッシュトマトの
ジェノバソース ▶

OIL

ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ **Spa** ¥899

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** ¥999

ボンゴレビアンコ **Spa** ¥999

アサリとキノコ、ツナの
ペペロンチーノ **Spa** ¥999

ウニとアサリのペペロンチーノ **Spa** ¥1,099

海の幸のペペロンチーノ **Spa** ¥1,099

海老と貝柱、フレッシュトマトの
ジェノバソース **Spa** ¥1,099

提携先の製麺所から仕入れる
生パスタはもっちもち！



パスタの変更が可能です！

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

Spa スパゲティー : 日本では定番の太さ1.8mmのパスタです。

Fet フェットチーネ : きしめんに似た形状の幅広のパスタです。

CREAM

カルボナーラ **Spa** ¥999

明太子カルボナーラ **Fet** ¥999

たっぷり明太子のカルボナーラ **Fet** ¥1,099
明太子が3倍

ベーコンとツナ、ほうれん草のクリームソース **Fet** ¥999

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** ¥1,099

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** ¥1,099

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** ¥1,099

ウニと魚介のクリームソース **Spa** ¥1,199

究極のカルボナーラ **Spa** ¥1,199

こだわりの食材が詰まった究極メニュー。

お客様の前で削らせていただく山盛りグラナパダーノは圧巻です！

こだわりの食材

・沖縄くんちやまベーコン

・向原農園の温泉玉子

・白トリュフオイル

・山盛りグラナパダーノ



究極のカルボナーラ

TOMATO

ツナとキノコのボスカイオーラ Spa ¥899

若鶏と彩り野菜、キノコのトマトソース Spa ¥999

ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータ HOT Spa ¥999

アサリのトマトソース Spa ¥999

ナスとベーコン、モッツアレラのトマトソース Spa ¥999

たっぷりモッツアレラ!
ナス、ベーコンのトマトソース Spa ¥1,099
モッツアレラが3倍

魚介たっぷりのペスカトーレトマト Spa ¥1,099



ナスとベーコン、モッツアレラのトマトソース



魚介たっぷりのペスカトーレトマト

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 ¥999

海老とツナ、アスパラのトマトクリームソース Fet ¥999

ベーコンとキノコ、彩り野菜のトマトクリームソース Fet ¥999

ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース Fet ¥1,099

海老とアスパラ、オマール海老のラグーの自家製アメリカンソース Spa ¥1,199

MEAT SAUCE

ナスとモッツアレラのミートソース Fet ¥999

たっぷりモッツアレラとナスのミートソース Fet ¥1,099
モッツアレラが3倍

ベーコンとキノコのミートソース Spa ¥999

究極のボロネーゼ Spa ¥1,199

こだわりの食材
・国産牛100%
・向原農園の温泉玉子
・イタリア産の厳選赤ワイン
・山盛りグラナパダーノ



究極のボロネーゼ

JAPANESE TASTE

タコと明太子の和風ソース Spa ¥999

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 ¥999

若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース Spa ¥999

ずわい蟹と海老の和風ソース Spa ¥1,099

ウニと海老、キノコの和風ソース Spa ¥1,099



海老とアスパラ、オマール海老のラグーの自家製アメリカンソース

KIDS MENU

パスタプレート・お子様うどん

各種 **¥199**



※ご注文は小学生未満のお子様に限りません。
※詳細メニューはスタッフにお声がけください。

DOLCÉ

ドルチェ

フレンチトースト ▶



パンケーキ ▶



アイス各種 (バニラ・チョコ・抹茶・マンゴー) ¥399

季節のおすすめアイス ¥399
内容についてはスタッフにお尋ねください。

本日のドルチェプレート ¥499

フォンダンショコラ ¥699

バスクチーズケーキ ¥699

ミルフィーユアイス ¥699

クレームブリュレ ¥699

ティラミス エスプーマ仕立て ¥699

フレンチトースト ¥699

パンケーキ ¥699



本日のドルチェプレート
※日替りとなりますので詳しい内容についてはスタッフにお尋ねください。



フォンダンショコラ



バスクチーズケーキ



ミルフィーユアイス



ティラミス エスプーマ仕立て

PREMIUM PARFAIT

ベビーフェイスパフェ	¥699
特製ティラミスパフェ	¥699
ワッフルパフェ	¥699
バナナタルトパフェ	¥699
ココナツ風味の杏仁マチエドニアパフェ	¥699



ベビーフェイスパフェ



特製ティラミスパフェ



ワッフルパフェ



バナナタルトパフェ



ココナツ風味の杏仁マチエドニアパフェ

STANDARD PARFAIT

バニラベリーパフェ	¥499
チョコバナナパフェ	¥499
抹茶あずきパフェ	¥499



左から 抹茶あずきパフェ / バニラベリーパフェ / チョコバナナパフェ



プレミアムドリンクバー お一人様 **¥440**

プレミアムセットと
合わせてのご注文で

¥440 → ¥220

時間無制限 お1人様からご注文可

小学生のお子様 **¥220** 小学生未満のお子様 **¥0**

※ただし、お子様が大人数の場合はお断りさせて頂く場合がございます。