



—◆—

# 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。



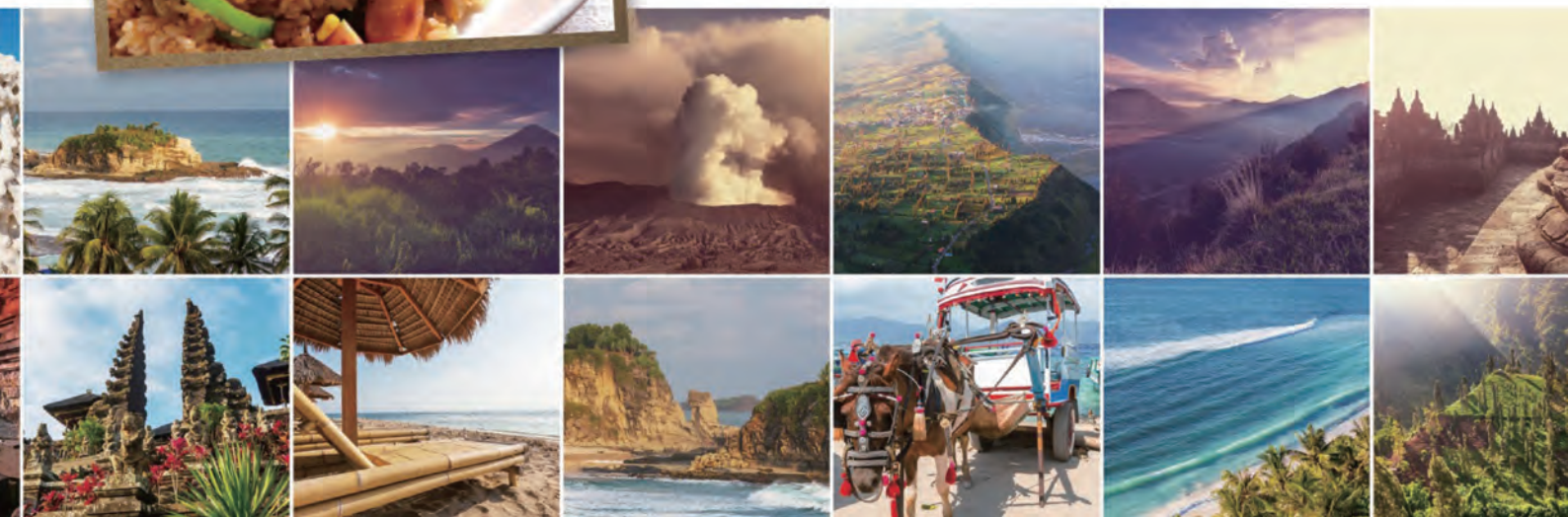
## パスタ pasta

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。





# ANTIPASTO FREDDO

## 冷製前菜



あつあつペッパーチキンと  
キノコのサラダ

▲ 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



パリパ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

(税込¥548)

### 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

¥699

(税込¥768)

ベースも具材も2倍 **ダブルサイズ**

¥999

(税込¥1,098)

### 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

¥799

(税込¥878)

ベースも具材も2倍 **ダブルサイズ**

¥1,099

(税込¥1,208)

### 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

¥799

(税込¥878)

ベースも具材も2倍 **ダブルサイズ**

¥1,099

(税込¥1,208)

契約農家から



安心と安全の  
食材選び

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

¥999  
(税込¥1,098)

タコとホタテとサーモンのカルパッチョ

¥1,099  
(税込¥1,208)



### 味なとりとは？

### 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

焼きたてチェダーチーズせんべい

¥499  
(税込¥548)

熟成生ハム

¥499  
(税込¥548)

ポテトサラダ

野菜のトマトソース&タブナードソース

¥599  
(税込¥658)

熟成サラミとフランス産カマンベール

¥599  
(税込¥658)

海老とスモークサーモンのベトナム風生春巻き

¥799  
(税込¥878)



焼きたてチェダーチーズせんべい



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



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



海老のアヒージョ ▲



国産鶏「味なとり」の  
レアソテー ▶



自家製ハーブソーセージ



豚ホルモンのトマト煮込み



ニョ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

¥499  
(税込 ¥548)

プレーンバゲット

¥499  
(税込 ¥548)

(ハーフ) ¥249  
(税込 ¥273)

ガーリックバターバゲット

¥499  
(税込 ¥548)

明太子バターバゲット

¥499  
(税込 ¥548)

とろーりチーズバゲット

¥499  
(税込 ¥548)

自家製キッシュ 野菜のトマトソース添え

¥499  
(税込 ¥548)

自家製ハーブソーセージ

¥499  
(税込 ¥548)

豚ホルモンのトマト煮込み

¥599  
(税込 ¥658)

ニョッキのゴルゴンゾーラクリームソース

¥699  
(税込 ¥768)

若鶏とアボカド、ジェノベーゼのアヒージョ

¥799  
(税込 ¥878)

海老のアヒージョ

¥899  
(税込 ¥988)

国産鶏「味なとり」のレアソテー

¥899  
(税込 ¥988)

こだわりの  
食材



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、味わいの良いモモ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 ￥499  
(税込¥548)

ポテトフライ ￥499  
(税込¥548)

通常の2倍量 **ダブルサイズ** ￥599  
(税込¥658)

コロコロハッシュドポテト ￥499  
(税込¥548)

揚げニョッキ メイプルソース添え ￥599  
(税込¥658)

**モッツアレラとズッキーニのフリット** ￥599  
(税込¥658)

**ハーブフライドチキン** 4個入り ￥599  
(税込¥658)  
ソースを3種類の中からお選びください  
6個入り ￥799  
(税込¥878)  
- 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



モッツアレラとズッキーニのフリット



揚げニョッキ 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



PREMIUM  
DRINK BAR

プレミアムドリンクバー お一人様 ￥440  
(税込¥484)

プレミアムセットと  
合わせてのご注文で

￥440 → ￥220  
(税込¥484) (税込¥242)

時間無制限 お1人様からご注文可

小学生のお子様 ￥220 (税込¥242) 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プチーノ、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 (税込 ¥440)

トリプルサイズ …… +¥800 (税込 ¥880)



特製ガパオピラフ ▲



ケイジャンチキンとソーセージの  
特製ジャンバラヤ ▲

インディアンピラフ

¥999  
(税込 ¥1,098)

シーフードピラフ

¥999  
(税込 ¥1,098)

和風明太子大葉ピラフ

¥999  
(税込 ¥1,098)

バリ風ナシゴレン

¥1,099  
(税込 ¥1,208)

ケイジャンチキンとソーセージの  
特製ジャンバラヤ

¥1,099  
(税込 ¥1,208)

特製ガパオピラフ

¥1,099  
(税込 ¥1,208)



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



# PIZZA

## ピッツア

### 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

¥999

(税込¥1,098)

### たっぷりモッツアレラのマルゲリータ

トマトソース・モッツアレラ2倍・バジル・グラナパダーノ

¥1,099

(税込¥1,208)

### 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

¥999

(税込¥1,098)

### ベーコンとサラミ

トマトソース・モッツアレラ・ベーコン・サラミ・マヨネーズ

¥999

(税込¥1,098)

### ジャポーネ

照焼ソース・モッツアレラ・チキン・キノコ・マヨネーズ・ネギ

¥1,099

(税込¥1,208)

### 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

¥1,099

(税込¥1,208)

### 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

¥1,099

(税込¥1,208)

### 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

¥1,099

(税込¥1,208)



マルゲリータ



ビスマルク



プロシュートマスカルポーネ

### 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

¥1,099

(税込¥1,208)

### 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

(税込¥1,318)

### 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・ベビーリーフ  
グラナパダーノ・ブラックオリーブ

¥1,099

(税込¥1,208)

# DORIA

## ドリア

### 若鶏とキノコの照り焼きドリア

¥999

(税込¥1,098)

### ソーセージとポテト、温泉玉子のカレードリア

¥999

(税込¥1,098)

### ナスとベーコン、温泉玉子のミートドリア

¥999

(税込¥1,098)

### ベーコンと明太子、温泉玉子のカルボナーラドリア

¥999

(税込¥1,098)

### 若鶏とキノコのゴルゴンゾーラドリア

¥999

(税込¥1,098)

### ずわい蟹と魚介のトマトクリームドリア

¥1,099

(税込¥1,208)



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



# OMELET RICE

## オムライス

SIZE UP 

ダブルサイズ …… +¥400 (税込¥440)  
トリプルサイズ …… +¥800 (税込¥880)



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

¥1,099  
(税込¥1,208)

ふわふわ帽子のチーズinオムライス

¥1,199  
(税込¥1,318)

たっぷり玉子のふわふわ帽子のオムライス

玉子が2倍

¥1,199  
(税込¥1,318)

チーズinオムライス

¥1,099  
(税込¥1,208)



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

¥1,099  
(税込¥1,208)

たっぷり明太子クリームオムライス

明太子が3倍

¥1,199  
(税込¥1,318)

ベーコンとツナ、ほうれん草の  
クリームオムライス

¥1,099  
(税込¥1,208)

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

¥1,299  
(税込¥1,428)

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

¥1,199  
(税込¥1,318)

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

¥1,199  
(税込¥1,318)

ウニと魚介のクリームオムライス

¥1,399  
(税込¥1,538)



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

ナスとモッツアレラのミートソースオムライス

¥1,099  
(税込¥1,208)

たっぷりモッツアレラとナスの  
ミートソースオムライス

モッツアレラが3倍

¥1,199  
(税込¥1,318)

ベーコンとキノコのミートソースオムライス

¥1,099  
(税込¥1,208)



ナスとモッ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 ¥999  
(税込¥1,098)

ベーコンとキノコ、ナスの  
アラビータオムライス  ¥1,099  
(税込¥1,208)

ナスとベーコン、モッツアレラの  
トマトオムライス ¥1,099  
(税込¥1,208)

**たっぷりモッツアレラとナス、ベーコンの  
トマトオムライス** ¥1,199  
(税込¥1,318)  
モッツアレラが3倍

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 ¥1,199  
(税込¥1,318)

魚介たっぷりのペスカトーレオムライス ¥1,199  
(税込¥1,318)



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 ¥1,099  
(税込¥1,208)

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 ¥1,099  
(税込¥1,208)

**タコと明太子の和風オムライス** ¥1,099  
(税込¥1,208)

ずわい蟹と海老の和風オムライス ¥1,199  
(税込¥1,318)

**ウニと海老、キノコの和風オムライス** ¥1,299  
(税込¥1,428)



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 ¥1,099  
(税込¥1,208)

海老とツナ、アスパラの  
トマトクリームオムライス ¥1,099  
(税込¥1,208)

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 ¥1,099  
(税込¥1,208)

**ずわい蟹とほうれん草の  
トマトクリームオムライス** ¥1,199  
(税込¥1,318)

**海老とアスパラ、オマール海老のラグーの  
自家製アメリカネオムライス** ¥1,299  
(税込¥1,428)



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ネオムライス

## KETCHUP

昔ながらのオムライス ¥899  
(税込¥988)

## CURRY

**ゴールデンオムライス** ¥999  
(税込¥1,098)

## KIDS MENU

パスタプレート・お子様うどん

各種 **¥199**  
(税込¥218)



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



# PASTA

## 2種類の選べる生パスタ

SIZE UP 

ダブルサイズ …… +¥400 (税込¥440)  
トリプルサイズ …… +¥800 (税込¥880)

スパゲティー ▶

▲ スモークサーモンと彩り野菜の  
レモンクリームソース

▲ フェットチーネ

海老と貝柱、フレッシュトマトの  
ジェノパソース ▶

## OIL

ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ Spa ¥1,099  
(税込¥1,208)

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 ¥1,099  
(税込¥1,208)

ボンゴレビアンコ Spa ¥1,099  
(税込¥1,208)

アサリとキノコ、ツナの  
ペペロンチーノ Spa ¥1,099  
(税込¥1,208)

ウニとアサリのペペロンチーノ Spa ¥1,299  
(税込¥1,428)

海の幸のペペロンチーノ Spa ¥1,199  
(税込¥1,318)

海老と貝柱、フレッシュトマトの  
ジェノパソース Spa ¥1,299  
(税込¥1,428)

提携先の製麺所から仕入れる  
生パスタはもっちりもち!



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 : 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 ¥1,099  
(税込¥1,208)

明太子カルボナーラ Fet ¥1,099  
(税込¥1,208)

たっぷり明太子のカルボナーラ Fet ¥1,199  
(税込¥1,318)  
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 ¥1,099  
(税込¥1,208)

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 ¥1,299  
(税込¥1,428)

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 ¥1,199  
(税込¥1,318)

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 ¥1,199  
(税込¥1,318)

ウニと魚介のクリームソース Spa ¥1,399  
(税込¥1,538)

究極のカルボナーラ Spa ¥1,299  
(税込¥1,428)

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  
・濃紅温泉玉子  
・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** ￥999  
(税込¥1,098)

若鶏と彩り野菜、キノコのトマトソース **Spa** ￥1,099  
(税込¥1,208)

ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータ **HOT Spa** ￥1,099  
(税込¥1,208)

アサリのトマトソース **Spa** ￥1,099  
(税込¥1,208)

ナスとベーコン、モッツアレラのトマトソース **Spa** ￥1,099  
(税込¥1,208)

たっぷりモッツアレラと  
ナス、ベーコンのトマトソース **Spa** ￥1,199  
(税込¥1,318)  
モッツアレラが3倍

魚介たっぷりのペスカトーレマト **Spa** ￥1,199  
(税込¥1,318)



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** ￥1,099  
(税込¥1,208)

海老とツナ、アスパラの  
トマトクリームソース **Fet** ￥1,099  
(税込¥1,208)

ベーコンとキノコ、彩り野菜の  
トマトクリームソース **Fet** ￥1,099  
(税込¥1,208)

ずわい蟹とほうれん草の  
トマトクリームソース **Fet** ￥1,199  
(税込¥1,318)

海老とアスパラ、オマール海老のラグーの  
自家製アメリカヌソース **Spa** ￥1,299  
(税込¥1,428)

## MEAT SAUCE

ナスとモッツアレラのミートソース **Fet** ￥1,099  
(税込¥1,208)

たっぷりモッツアレラとナスのミートソース **Fet** ￥1,199  
(税込¥1,318)  
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** ￥1,099  
(税込¥1,208)

究極のボロネーゼ **Spa** ￥1,299  
(税込¥1,428)

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

- ・国産牛100%
- ・濃紅温泉玉子
- ・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** ￥1,099  
(税込¥1,208)

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** ￥1,099  
(税込¥1,208)

若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての  
和風ソース **Spa** ￥1,099  
(税込¥1,208)

ずわい蟹と海老の和風ソース **Spa** ￥1,199  
(税込¥1,318)

ウニと海老、キノコの和風ソース **Spa** ￥1,299  
(税込¥1,428)



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ヌソース

## KIDS MENU

パスタプレート・お子様うどん

各種 ￥199  
(税込¥218)

キッズサービス  
も充実！



※ご注文は小学生未満のお子様に限ります。  
※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  
(税込¥438)

季節のおすすめアイス

内容についてはスタッフにお尋ねください。

¥399  
(税込¥438)

本日のドルチェプレート

¥499  
(税込¥548)

フォンダンショコラ

¥699  
(税込¥768)

バスクチーズケーキ

¥699  
(税込¥768)

ミルフィーユアイス

¥699  
(税込¥768)

ティラミス エスプーマ仕立て

¥699  
(税込¥768)

フレンチトースト

¥799  
(税込¥878)

パンケーキ

¥799  
(税込¥878)



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  
(税込¥768)

特製ティラミスパフェ

¥699  
(税込¥768)

ワッフルパフェ

¥699  
(税込¥768)

バナナタルトパフェ

¥699  
(税込¥768)

ココナッツ風味の杏仁マCHEDニアパフェ

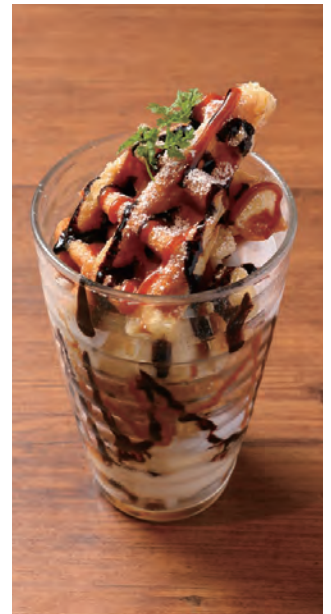
¥699  
(税込¥768)



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



ココナッツ風味の杏仁マCHEDニアパフェ

## STANDARD PARFAIT

バニラベリーパフェ

¥499  
(税込¥548)

チョコバナナパフェ

¥499  
(税込¥548)

抹茶あずきパフェ

¥499  
(税込¥548)



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



PREMIUM  
DRINK BAR

プレミアムドリンクバー お一人様 ¥440  
(税込¥484)

プレミアムセットと  
合わせてのご注文で

¥440 → ¥220  
(税込¥484) (税込¥242)

時間無制限

お1人様からご注文可

小学生のお子様 ¥220 (税込¥242) 小学生未満のお子様 ¥0  
※ただし、お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。