

# ALL FOOD&DRINK

You can eat and drink

時間無制限\*  
食べ飲み放題



## スタンダード

FOOD MENU

55種

前菜からメイン、ドルチェまでベーシックなメニューをご注文いただけるコースです。

## プレミアム

FOOD MENU

96種

スタンダードのメニューに加え、各カテゴリの人気メニューをお選びいただけるお得なコースです。

# 02

## Drink 35種

さらにオプション追加

### アルコール飲み放題

\*満席の際は2時間制(L.O.90分後)

お一人様 **¥2,999**  
(税込¥3,298)

小学生 **¥1,499**  
(税込¥1,648)

小学生未満 (4~6歳) **¥599**  
(税込¥658)

(3歳以下) **¥0**

お一人様 **¥3,999**  
(税込¥4,398)

小学生 **¥1,999**  
(税込¥2,198)

小学生未満 (4~6歳) **¥799**  
(税込¥878)

(3歳以下) **¥0**

時間無制限  
食べ飲み  
放題

スタンダード STANDARD COURSE

55  
種類

お一人様 ¥2,999  
(税込¥3,298)

小学生 ¥1,499  
(税込¥1,648)

小学生未満 (4~6歳) ¥599  
(税込¥658)

(3歳以下) ¥0



冷製料理

- ・グリーンサラダ
  - ・ポテトサラダ
  - ・スペイン産熟成生ハムとサラミの盛り合わせ
- etc...全7種

温製料理

- ・ポテトフライ
  - ・豚ホルモンのトマト煮込み
  - ・ハーブフライドチキン
  - ・サテソース添え
- etc...全12種

オムライス

- ・ふわふわ帽子のオムライス
  - ・博多明太子クリームオムライス
  - ・ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータオムライス
- etc...全12種

生パスタ

- ・カルボナーラ
  - ・アサリのトマトソース
  - ・ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ
- etc...全15種

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

ピッツァ

- ・マルゲリータ
- ・燻製ソーセージとコーンマヨ
- ・ベーコンとサラミ

ドルチェ

- ・バニラアイス
- ・チョコアイス
- ・エスプレッソアイス

さらに  
オプション  
追加

プレミアムドリンクバーにプラス  
アルコール飲み放題

⊕¥999 (税込¥1,098)

お一人様からでも変更いただけます

ドルチェ

50%OFF

※季節のおすすめドルチェも含む

食べ放題メニューに含まれない  
ドルチェを半額で追加注文可能



食べ飲み放題  
でのご注意



2名様から  
当日ご注文いただけます



一部割引チケットは  
ご利用いただけません



満席の際は2時間制とさせていただきます  
[ラストオーダー:90分後]



食べ残し、飲み残しに関しては残された  
商品の単品価格をいただきます



時間無制限  
食べ飲み  
放題

プレミアム PREMIUM COURSE

96  
種類

お一人様 ¥3,999  
(税込¥4,398)

小学生 ¥1,999  
(税込¥2,198)

小学生未満 (4~6歳) ¥799  
(税込¥878)

(3歳以下) ¥0



Anti pasto

海老の  
アヒージョ

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

ナスとベーコン、  
温泉玉子のミートドリア

ケイジャンチキンと  
ソーセージの特製ジャンバラヤ

スタンダードに + 41種  
人気メニューが注文できる



博多明太子と  
しらす大葉の  
クリームオムライス



プロシュート マスカルポーネ



スモークサーモンと彩り野菜の  
レモンクリームソース

スタンダードコースに加え PREMIUM ★★★ のメニューが注文可能です。

- 商品のご提供にはお時間をいただく場合がございますが、あらかじめご了承ください。
- アルコールの追加注文はグラス交換制とさせていただきます。
- すべて普通サイズでのご提供となります。
- 写真はイメージです。提供時のお皿等は変わる場合がございます。

- ランチタイム(16時まで)とディナータイム(16時以降)をまたいでのご利用はお断りさせていただきます。
- イッキ飲みや大食いチャレンジ、ゲームを用いた飲み方、食べ方は禁止とさせていただきます。
- 内容は変更になる場合がございます。

# COLD *choose menu*

冷製料理 / 11品 — Salad & Antipasto

## グリーンサラダ

焼きたてチェダーチーズせんべい

ポテトサラダ 野菜のトマトソース&タプナードソース

砂肝のペペロンチーノ

貝柱ときゅうりのタルタル

スペイン産熟成生ハムとサラミの盛り合わせ

フランス産 パテ・ド・カンパーニュ

パテ・ド・カンパーニュとは？

「田舎風パテ」という意味のフランスの家庭料理です。  
肉類に香辛料、ハーブ類などで味をつけ、型に入れて焼き固めています。



フランス産 パテ・ド・カンパーニュ



スペイン産熟成生ハムとサラミの盛り合わせ

## PREMIUM ★★★

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!

パリパリチーズと温泉玉子の

シーザーサラダ

シーザーサラダドレッシング

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

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



ポテトサラダ



貝柱ときゅうりのタルタル



## PREMIUM ★★★

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



# HOT *choose menu*

温製料理 / 15品 — Fritto & Antipasto

## 自家製ソーセージ

-ハーブソーセージ -季節のソーセージ

特製ブレンドのスパイス&ハーブを使用した  
香り豊かでジューシーなソーセージです。

## ハーブフライドチキン サテソース添え

外はサクサク、中はジューシーなハーブが香るフライドチキンに  
甘辛いサテソース（バリ風焼き鳥ソース）を添えて。

🕒 ご提供にお時間をいただく場合がございます。

豚ホルモンのトマト煮込み

イカのフリット

牛100%メンチカツ

枝豆のペペロンチーノ仕立て

プレーンバゲット

ポテトフライ

コロコロハッシュポテト

## モッツアレラとズッキーニのフリット

さつまいものフリット メープル&バター添え



自家製ソーセージ



ハーブフライドチキン サテソース添え



モッツアレラとズッキーニのフリット

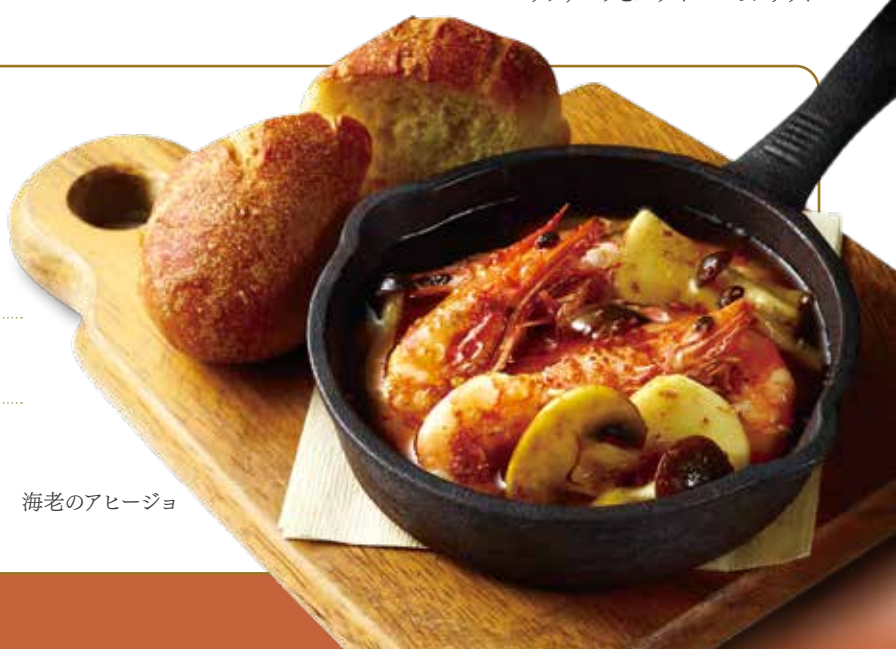
PREMIUM ★★★

## 海老のアヒージョ

海老をオリーブオイル・にんにく・唐辛子で煮込む  
ことでソースに海老の濃厚なダシが溶け込んだ旨味  
たっぷりのアヒージョです。

揚げニョッキ メイプルソース添え

若鶏とアボカド、ジェノベーゼの  
アヒージョ



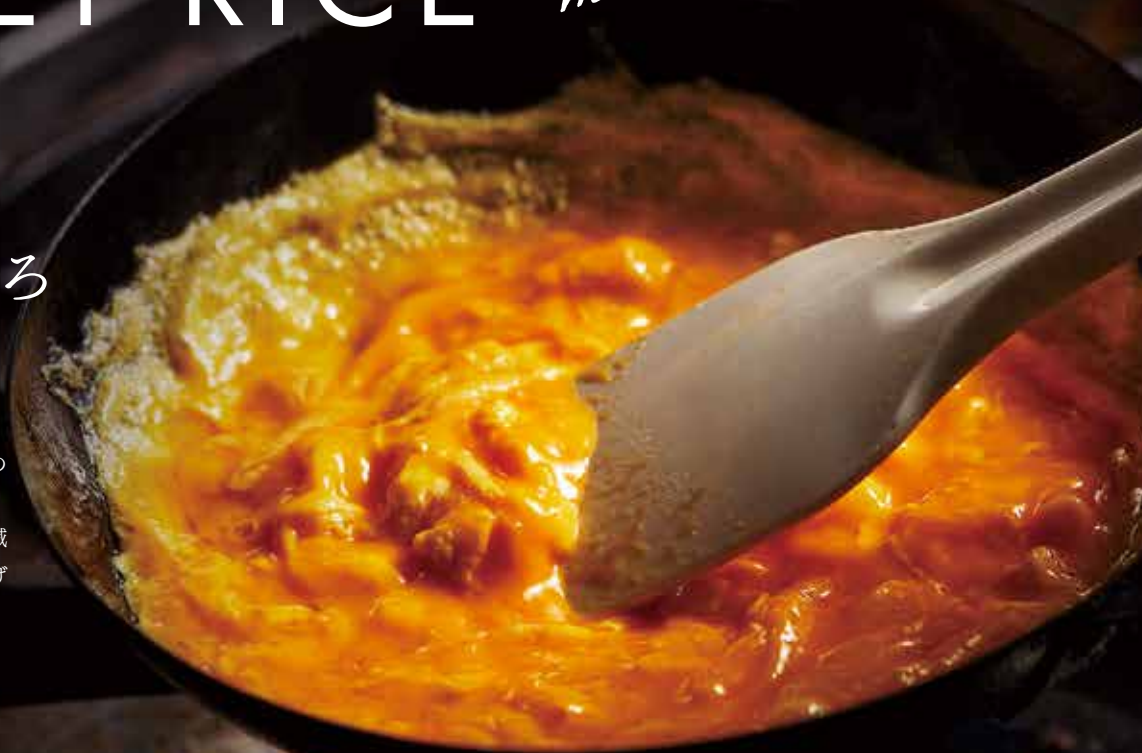
海老のアヒージョ

# OMELET RICE *choose menu*

オムライス / 23品

たっぷりの卵を  
ふわふわ、とろとろ  
半熟仕上げ

BABYFACE PLANET'Sの看板メニューの  
ふわふわ帽子のオムライス。  
その名のとおり食感にこだわり絶妙な火加減  
で手早くふんわりとした半熟玉子に焼き上げ  
ています。



## 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

PREMIUM ★★★

海老とツナ、アスパラの  
トマトクリームオムライス

紅ずわい蟹とほうれん草の  
トマトクリームオムライス



若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームオムライス

## KETCHUP

昔ながらのオムライス

## DEMIGLACE

ふわふわ帽子のオムライス

PREMIUM ★★★

ふわふわ帽子とたっぷりマスカルポーネ  
チーズオムライス



ふわふわ帽子とたっぷりマスカルポーネチーズオムライス





PREMIUM ★★★



2



3

1.タコとしらす、大根おろしの博多明太子和風オムライス / 2.博多明太子クリームオムライス / 3.若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風オムライス

## JAPANESE TASTE

若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風オムライス

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

PREMIUM ★★★

タコとしらす、大根おろしの  
博多明太子和風オムライス

紅ずわい蟹と海老の和風オムライス

## CREAM

博多明太子クリームオムライス

ベーコンとツナ、ほうれん草の  
クリームオムライス

PREMIUM ★★★

博多明太子としらす大葉の  
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

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

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

## MEAT

ベーコンとキノコのミートソースオムライス

ナスとモッツアレラのミートソースオムライス

## TOMATO

ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータオムライス 🌶️

ナスとベーコン、モッツアレラのトマトオムライス

PREMIUM ★★★

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

魚介たっぷりのペスカトーレオムライス



PREMIUM ★★★

博多明太子としらす大葉の  
クリームオムライス

# PASTA *choose menu*

パスタ / 27品

素材そのものの  
自然な美味しさ

パスタソースは化学調味料、保存料を使用せず、  
お子様から大人まで全てのお客様に安心して  
お召し上がりいただけます。



製麺所から  
毎日仕入れる生パスタ



Spa

スパゲティ  
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。

## TOMATO

Spa **ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータ** 🌶️

Spa アサリのトマトソース

Spa ナスとベーコン、モッツアレラのトマトソース

Spa イカスミソース

## MEAT

Fet ナスとモッツアレラのミートソース

Spa ベーコンとキノコのミートソース

PREMIUM ★★★

Spa 若鶏と彩り野菜、キノコのトマトソース

Spa 魚介たっぷりのペスカトーレトマトソース

PREMIUM ★★★



魚介たっぷりの  
ペスカトーレトマトソース





スモークサーモンと彩り野菜のレモンクリームソース

## CREAM

Spa カルボナーラ

Fet 博多明太子カルボナーラ

PREMIUM ★★★

Fet ベーコンとツナ、ほうれん草のクリームソース

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 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 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

## JAPANESE TASTE

Spa タコと明太子の和風ソース

Spa 若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース

PREMIUM ★★★

Spa 紅ずわい蟹と海老の和風ソース

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

## OIL

Spa 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 ボンゴレビアンコ

Spa アサリとキノコ、ほうれん草のペペロンチーノ

PREMIUM ★★★

Spa 海の幸のペペロンチーノ

## TOMATO CREAM

Fet 若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームソース

PREMIUM ★★★

Fet ベーコンとキノコ、彩り野菜のトマトクリームソース

Fet 海老とツナ、アスパラのトマトクリームソース

Fet 紅ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース



1.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 / 2.ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ / 3.若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース

# PILAF *choose menu*

ピラフ /5品

## バリ風 ナシゴレン

ピリッと辛いサンバルをかけて食べるナシゴレンは一度食べると忘れられない味です。



バリ風ナシゴレン

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**



和風明太子大葉ピラフ



ケイジャンチキンとソーセージの特製ジャンバラヤ

PREMIUM ★★★

**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**

PREMIUM ★★★



特製ガパオピラフ



# DORIA *choose menu*

ドリア /5品

PREMIUM ★★★

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

紅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



ベーコンと明太子、温泉玉子のカルボナーラドリア

# PIZZA *choose menu*

ピッツァ /7品

マルゲリータ

トマトソース・モzzarella・バジル・グラナパダーノ

燻製ソーセージとコーンマヨ

トマトソース・モzzarella・ソーセージ・コーン・マヨネーズ

ベーコンとサラミ

トマトソース・モzzarella・ベーコン・サラミ・マヨネーズ

PREMIUM ★★★



プロシュート マスカルポーネ

PREMIUM ★★★

ビスマルク

チーズソース・モzzarella・ベーコン・卵・グラナパダーノ

ジャポーネ

照焼ソース・モzzarella・チキン・キノコ・マヨネーズ・ネギ

クワトロ フォルマッジョ

モzzarella・ゴルゴンゾーラ・マスカルポーネ・グラナパダーノ

プロシュート マスカルポーネ

トマトソース・モzzarella・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

# DOLCE *choose menu*

ドルチェ / 3品

🕒 繁忙時にはお時間がかかる場合がございます。

バニラアイス / チョコアイス / エスプレッソアイス



チョコアイス / バニラアイス

お得に半額  
ちょっと豪華に

# 50% OFF

SPECIAL PRICE

チョコバナナ  
クレープパフェ

¥699 → **¥349**  
(税込¥768) (税込¥383)

濃厚チョコクリームとザクザク食感のクランブル、チョコアイス、チョコバナナクレープにキャラメリゼしたバナナを添えました。

アップルタタンパフェ

¥799 → **¥399**  
(税込¥878) (税込¥438)

チョコバナナ  
クレープパフェ



アップルタタンパフェ



ショコラテリーヌ

季節のアイス

※内容についてはスタッフにお尋ねください。

¥399 → **¥199**  
(税込¥438) (税込¥218)

マスカルポーネなチーズプリン

¥699 → **¥349**  
(税込¥768) (税込¥383)

カスタードミルクフィユパイ

¥699 → **¥349**  
(税込¥768) (税込¥383)



バスクチーズケーキ

ショコラテリーヌ

¥699 → **¥349**  
(税込¥768) (税込¥383)

バスクチーズケーキ

¥699 → **¥349**  
(税込¥768) (税込¥383)

ティラミス エスプーマ仕立て

¥699 → **¥349**  
(税込¥768) (税込¥383)



季節のおすすめドルチェは季節メニューをご覧ください