Grand Menu

As many dishes as you like

グランドメニュー

01

BABYFACE PLANET'S の
楽しみ方がギュッと詰まった
お得なセットと単品メニューのご紹介

SELECT SET MENU

選べる お得なセット

お好きな料理を組み合わせてコース仕立てでご提供します

2名様向け 全6品

¥4,699～ (税込¥5,168～)

お一人様あたり ¥2,349～ (税込¥2,583～)

3名様向け 全8品

¥6,199～ (税込¥6,818～)

お一人様あたり ¥2,066～ (税込¥2,272～)

プレミアムドリンクバー付き

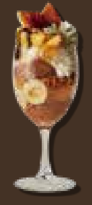
2名様向け 2名様分　3名様向け 3名様分

スープと果汁100％ジュース、牛乳で作るカプチーノ、濃厚ココア、17種類の紅茶、ハーブティーなど
35種類以上のドリンクをお楽しみいただけます。詳しくは別紙のドリンクメニューをご覧ください。

	2名様向け	3名様向け
1. 冷製料理	1品	1品
2. 温製料理	1品	1品
3. メイン	2品	3品
4. ドルチェ	2品	3品

4つのカテゴリーからメインをお選びいただけます。

- オムライス
- ピラフ
- パスタ
- ドリア



2名様向け 価格比較

- 山盛りグリーンサラダ
- 山盛りポテトフライ
- ふわふわ帽子のオムライス
- カルボナーラ
- ティラミス エスプーマ仕立て
- バスクチーズケーキ
- プレミアムドリンクバー 2名様分

単品合計価格 ¥6,054 (税込¥6,659)

お得なセットご注文で

¥1,355お得！ (税込¥1,490)

※4名様以上は組み合わせてご注文ください。
※一部メニューについては追加料金となります。

1 COLD 冷製料理

下記の冷製料理、温製料理メニューからそれぞれ1品お選びください。
一部メニューについては追加料金となります。

- 山盛りグリーンサラダ
  特製すりおろしドレッシング
- 海老とスモークサーモンのベトナム風生春巻き +¥200 (税込¥220)
- 魚介のカルパッチョ +¥600 (税込¥660)

魚介のカルパッチョ

2 HOT 温製料理

- 季節の温製料理
  別紙の季節メニューからお選びください
- 揚げニョッキ メイプルソース添え +¥100 (税込¥110)

ハーブフライドチキン
2種の特製ディップソース添え

さつまいものフリット
メープル&バター添え

- 山盛りポテトフライ
- さつまいものフリット メープル&バター添え
- 海老のアヒージョ +¥200 (税込¥220)
- ハーブフライドチキン
  2種の特製ディップソース添え +¥100 (税込¥110)
  (1~2人前 /250g)
  - 自家製タルタルソース
  - サテソース（バリ風の焼き鳥）

3 PILAF ピラフ

オムライス、パスタ、ピラフ、ドリアメニューから2品（3名様向けは3品）お選びください。
一部メニューについては追加料金となります。

SIZE UP ダブル +¥500 (税込¥550) トリプル +¥900 (税込¥990)

ピラフのサイズアップをご希望の場合は
スタッフにお声かけください。

- 季節のピラフ
- バリ風ナシゴレン

3 DORIA ドリア

オムライス、パスタ、ピラフ、ドリアメニューから
2品（3名様向けは3品）お選びください。
一部メニューについては追加料金となります。

- 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

ナスとベーコン、
温泉玉子のミートドリア

3 OMELET RICE
オムライス

オムライス、パスタ、ピラフ、ドリアメニューから2品（3名様向けは3品）お選びください。
一部メニューについては追加料金となります。

SIZE UP ダブル +¥500 (税込¥550) トリプル +¥900 (税込¥990)

オムライス、パスタのサイズアップをご希望の場合はスタッフにお声かけください。

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

SEASON

- 季節のオムライス
  別紙の季節メニューからお選びください

JAPANESE TASTE

- 若鶏とキノコ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 +¥100 (税込¥110)

マサラバターチキンカレーオムライス

DEMIGLACE

- ふわふわ帽子のオムライス
- 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 +¥200 (税込¥220)

KETCHUP

- 昔ながらのオムライス

CREAM

- 博多明太子クリームオムライス
- 博多明太子としらす大葉のクリームオムライス +¥200 (税込¥220)
- 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 +¥200 (税込¥220)

TOMATO

- ナスとベーコン、モッツァレラのトマトオムライス

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
- ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームオムライス +¥200 (税込¥220)
  ※本ずわい蟹の身を使用しています。

CURRY

- マサラバターチキンカレーオムライス +¥200 (税込¥220)

3 PASTA
パスタ

オムライス、パスタ、ピラフ、ドリアメニューから2品（3名様向けは3品）お選びください。
一部メニューについては追加料金となります。

SIZE UP ダブル ＋¥500 (税込¥550)　トリプル ＋¥900 (税込¥990)

海老と貝柱、
フレッシュトマトの
ジェノバソース

SEASON

- 季節のパスタ
  別紙の季節メニューからお選びください

OIL

- Spa 海老と貝柱、フレッシュトマトのジェノバソース ＋¥200 (税込¥220)

CREAM

- Spa カルボナーラ
- Fet 博多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 ＋¥100 (税込¥110)
- Spa 究極のカルボナーラ ＋¥200 (税込¥220)

1.究極のボロネーゼ / 2.海老とアスパラ、オマール海老のラグーの自家製アメリケーヌソース / 3.スモークサーモンと彩り野菜のレモンクリームソース

TOMATO CREAM

- Fet ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース
  ※本ずわい蟹の身を使用しています。
- Spa 海老とアスパラ、オマール海老のラグーの自家製アメリケーヌソース ＋¥200 (税込¥220)

TOMATO

- Spa ナスとベーコン、モッツァレラのトマトソース

MEAT

- Spa 究極のボロネーゼ ＋¥200 (税込¥220)

JAPANESE TASTE

- Spa タコと明太子の和風ソース ＋¥100 (税込¥110)
- Spa 若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース

製麺所から毎日仕入れる
もちもち生パスタ

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。

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。

4 DOLCE
ドルチェ

下記メニューから2品（3名様向けは3品）お選びください。
一部メニューについては追加料金となります。

- 季節のドルチェ
  別紙の季節メニューからお選びください。
  追加料金もそちらに記載しています。
- バニラアイス
- チョコアイス
- 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。
- マスカルポーネな
  チーズプリン
- カスタードミルフィーユパイ
- ショコラテリーヌ
- バスクチーズケーキ
- ティラミス
  エスプーマ仕立て
- チョコバナナクレープパフェ
- アップルタタンパフェ　+¥100
  (税込¥110)

Cheese cake

バスクチーズケーキ

特別な1日を特別な1皿で

Special

※プレートの内容はイメージです。

予約不要　アニバーサリー ドルチェプレート　¥899
(税込¥988)

お得なセットのドルチェ1皿を
ドルチェプレートに変更で　+¥490
(税込¥539)

お誕生日などのお祝いやパーティー用のドルチェとして華やかなドルチェプレートをご用意いたしました。ご予約不要ですので急なサプライズにもご利用いただけます！

※ドルチェプレートの内容は季節により 若干の変更が生じる可能性があります。

ドルチェプレートのご注文でさらに嬉しい特典

特典1　主役のお客様にお店から
ささやかなプレゼント！

特典2　ご要望に応じてサプライズ演出のご協力！
（例）プレゼントをあらかじめお預かりして、ハッピーバースデーの曲と共に贈呈など。
どのようなことでも、出来る限りご相談に乗ります！

時間無制限　飲み放題
アルコール+プレミアムドリンクバー
※満席の際は2時間制

お一人様
¥1,799
(税込¥1,978)

※土・日祝含む全日ご注文いただけます。
※ボトルワインは飲み放題に含まれません。
※詳しくは別紙の
ドリンクメニューをご覧ください。

※1名様からご注文可能です。1名様につき1フードのご注文を合わせてお願いいたします。※追加注文はグラス交換制とさせていただきます。※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。※飲み回し、過度の飲み残しは追加の料金を頂戴いたします。 ※イッキ飲みやゲームを用いた飲み方は禁止とさせていただきます。

A la carte

As many dishes as you like

単品メニュー

INDEX

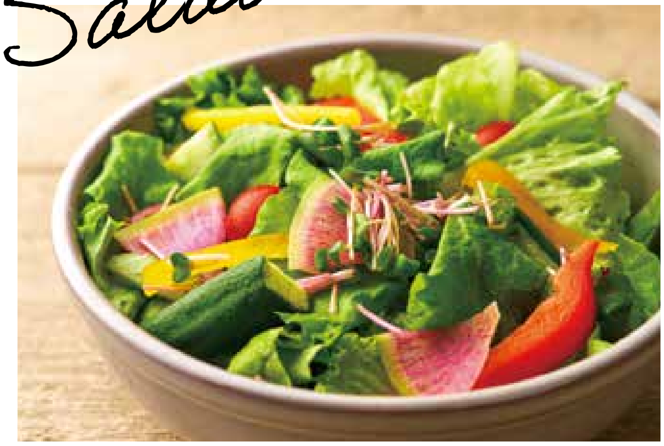
- 冷製料理
- 温製料理
- オムライス
- パスタ
- ピラフ
- ドリア
- ピッツァ
- ドルチェ

COLD

こだわりの
農薬不使用レタス

BABYFACE PLANET'S で使用するレタスは契約農家から仕入れた、農薬を使わず清らかな水で育てられた柔らかく優しい甘みのレタスを使用しています。

Salad



山盛りグリーンサラダ

山盛りグリーンサラダ ¥699 (税込¥768)
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!

あつあつペッパーチキンとキノコのサラダ ¥799 (税込¥878)
二段熟成醤油&チーズドレッシング
(ダブルサイズ) ¥1,099 (税込¥1,208)

パリパリチーズと温泉玉子のシーザーサラダ ¥699 (税込¥768)
シーザードレッシング
(ダブルサイズ) ¥999 (税込¥1,098)

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 ¥799 (税込¥878)
バジルクリームドレッシング
(ダブルサイズ) ¥1,099 (税込¥1,208)

ポテトサラダ ¥599 (税込¥658)
野菜のトマトソース&タプナードソース

P R E M I U M　D R I N K　B A R

プレミアムドリンクバー

お一人様 ¥480 (税込¥528)

小学生のお子様 ¥240 (税込¥264) / 小学生未満のお子様 ¥0

日替わりスープ付き

多数の果汁100%のフルーツジュースや牛乳で作るカプチーノ、濃厚ココア、17種類の紅茶、ハーブティーなど全35種類のドリンクをお楽しみいただけるドリンクバーです。

※ただし、ドリンクバーのみでの注文かつ大人数の場合はお断りさせていただくことがございます。

彩り豊かな
厳選魚介のカルパッチョ

魚介のカルパッチョ

Antipasto freddo

1

2

1. 海老とスモークサーモンの
   ベトナム風生春巻き
2. スペイン産熟成生ハムと
   サラミの盛り合わせ

スペイン産熟成生ハム

しっかりとした塩味と歯応えが特徴のスペイン産生ハムは赤ワインやバゲットとの相性抜群です。

魚介のカルパッチョ 新鮮な魚介にベビフェ特製ドレッシングをかけた爽やかな一皿です。	¥1,299 (税込¥1,428)
砂肝のペペロンチーノ	¥499 (税込¥548)
焼きたてチェダーチーズせんべい	¥499 (税込¥548)
スペイン産熟成生ハムと **サラミの盛り合わせ**	¥499 (税込¥548)
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)

ALL YOU CAN DRINK

時間無制限飲み放題

お一人様 ¥1,799 (税込¥1,978)

プレミアムドリンクバーとお酒が飲み放題のお得なメニューです。
※詳しくは別紙のドリンクメニューをご覧ください。

HOT

オリジナルスパイスで仕上げた
ハーブフライドチキン

15種類のスパイスとハーブをブレンド。
外はサクサク、中はジューシーなフライドチキンです。

ハーブフライドチキン
2種の特製ディップソース添え

ハーブフライドチキン 2種の特製ディップソース添え

- 自家製タルタルソース
- サテソース（バリ風の焼き鳥）

250g（1~2人前） ¥699 (税込¥768)

500g（3~4人前） ¥1,298 (税込¥1,427)

プレーンバゲット	¥499 (税込¥548)
(ハーフ)	¥249 (税込¥273)
コロコロハッシュドポテト	¥499 (税込¥548)
ポテトフライ	¥499 (税込¥548)
山盛りポテトフライ (通常の2倍量)	¥599 (税込¥658)
枝豆のペペロンチーノ仕立て	¥499 (税込¥548)
さつまいものフリット メープル&バター添え	¥499 (税込¥548)
自家製ソーセージ - ハーブソーセージ - 季節のソーセージ	¥599 (税込¥658)
モッツァレラとズッキーニのフリット	¥599 (税込¥658)

さつまいものフリット メープル&バター添え

濃厚な旨味と香り
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。

海老のアヒージョ

牛100%メンチカツ	¥599 (税込¥658)
豚ホルモンのトマト煮込み	¥599 (税込¥658)
イカのフリット	¥599 (税込¥658)
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)

揚げニョッキ
メイプルソース添え ¥599 (税込¥658)

揚げニョッキ
メイプルソース添え

ALL YOU CAN DRINK
時間無制限飲み放題

お一人様 ¥1,799 (税込¥1,978)

プレミアムドリンクバーとお酒が飲み放題のお得なメニューです。
※詳しくは別紙のドリンクメニューをご覧ください。

OMELET RICE

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。

LINE UP

- ふわふわ帽子のオムライス
- たっぷり玉子のふわふわ帽子のオムライス
- 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
- マサラバターチキンカレーオムライス

店内仕込みの
こだわりデミグラスソース

「オムライスに最も合うデミグラスソース」をコンセプトに味や質感にこだわった BABYFACE PLANET'S オリジナルのデミグラスソース。
牛骨を約 250℃のオーブンで焼き、旨み・香りを最大限に引き出してからじっくりと煮込んだデミグラスソースはケチャップライスとふわふわ帽子との相性抜群です。

1. 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 / 半熟玉子のふわふわ食感にデミグラスソースのコクとマスカルポーネチーズの旨みがマッチしたオムライスです。

2. 博多明太子としらす大葉のクリームオムライス / 辛味と旨みのバランスが良い博多明太子をまろやかなクリーム仕立てのソースにし、しらすと大葉、海苔とアクセントに添えました。

SIZE UP ダブル +¥500 (税込¥550) トリプル +¥900 (税込¥990)

オムライスのサイズアップをご希望の場合はスタッフにお声かけください。

CREAM

博多明太子クリームオムライス	¥1,199	(税込¥1,318)
たっぷり博多明太子クリームオムライス	¥1,299	(税込¥1,428)
博多明太子としらす大葉のクリームオムライス	¥1,399	(税込¥1,538)
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	¥1,399	(税込¥1,538)
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	¥1,299	(税込¥1,428)
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	¥1,299	(税込¥1,428)

DEMIGLACE

ふわふわ帽子のオムライス	¥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	¥1,299	(税込¥1,428)
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	¥1,449	(税込¥1,593)

KETCHUP

昔ながらのオムライス	¥1,099	(税込¥1,208)

ふわふわ帽子の
オムライス

濃厚でまろやかな味わい マサラバター チキンカレーオムライス

バターと生クリームをリッチに使用したクリーミーでコク深いバターマサラソースに、5種のスパイスを加え香りに奥行きを持たせました。ごろごろチキンとグリル野菜がたくさん入ったカレーオムライスをぜひご賞味ください。

SIZE UP ダブル ＋¥500 (税込¥550)　トリプル ＋¥900 (税込¥990)

オムライスのサイズアップをご希望の場合は
スタッフにお声かけください。

CURRY

マサラバターチキンカレーオムライス	¥1,449 (税込¥1,593)

JAPANESE TASTE

タコとしらす､大根おろしの博多明太子和風オムライス	¥1,299 (税込¥1,428)
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	¥1,199 (税込¥1,318)
タコと明太子の和風オムライス	¥1,199 (税込¥1,318)
ずわい蟹と海老の和風オムライス ※本ずわい蟹の身を使用しています。	¥1,299 (税込¥1,428)

マサラバターチキンカレーオムライス

タコとしらす､大根おろしの博多明太子和風オムライス

SIZE UP ダブル +¥500 (税込¥550) トリプル +¥900 (税込¥990)

オムライスのサイズアップをご希望の場合はスタッフにお声かけください。

MEAT

ナスとモッツァレラの
ミートソースオムライス ¥1,199 (税込¥1,318)

たっぷりモッツァレラとナスの
ミートソースオムライス ¥1,299 (税込¥1,428)

たっぷりモッツァレラと
ナスのミートソースオムライス

ナスとベーコン、モッツァレラの
トマトオムライス

TOMATO

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

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 ¥1,399 (税込¥1,538)

魚介たっぷりのペスカトーレオムライス ¥1,299 (税込¥1,428)

ナスとベーコン、モッツァレラの
トマトオムライス ¥1,199 (税込¥1,318)

たっぷりモッツァレラとナス、ベーコンの
トマトオムライス ¥1,299 (税込¥1,428)

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 ¥1,199 (税込¥1,318)

海老とツナ、アスパラの
トマトクリームオムライス ¥1,199 (税込¥1,318)

ずわい蟹とほうれん草の
トマトクリームオムライス ¥1,299 (税込¥1,428)
※本ずわい蟹の身を使用しています。

海老とアスパラ、オマール海老のラグーの
自家製アメリケーヌオムライス ¥1,499 (税込¥1,648)

オマール海老からとった濃厚だしの旨味とトマトの酸味、ミルクのコクが溶け合う贅沢な味わいの自家製アメリケーヌソースをぜひご賞味ください。

海老とアスパラ、オマール海老のラグーの
自家製アメリケーヌオムライス

PASTA

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

それぞれのソース、具材に対して、
2 種類の適したもっちもちの食感の
生パスタを使用しています。

fresh pasta

1

2

1. 海老と貝柱、フレッシュトマトのジェノバソース / フレッシュバジル、松の実、チーズを使った自家製バジルソースに魚介の旨味とトマトの酸味がマッチした爽やかなパスタです。

2. 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 / ガーリックの風味をしっかり感じるシンプルなソースは生ハムのコクとアスパラの甘み、キノコの旨味を引き立てます。

SIZE UP ダブル ＋¥500 (税込¥550) トリプル ＋¥900 (税込¥990)

パスタのサイズアップやグラナパダーノ追加をご希望の場合はスタッフにお声かけください。

OIL

Spa ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ	¥1,199 (税込¥1,318)
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	¥1,199 (税込¥1,318)
Spa ボンゴレビアンコ	¥1,199 (税込¥1,318)
Spa アサリとキノコ、ほうれん草のペペロンチーノ	¥1,099 (税込¥1,208)
Spa 海の幸のペペロンチーノ	¥1,299 (税込¥1,428)
Spa 海老と貝柱、フレッシュトマトのジェノバソース	¥1,499 (税込¥1,648)

JAPANESE TASTE

Spa タコと明太子の和風ソース	¥1,199 (税込¥1,318)
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	¥1,199 (税込¥1,318)
Spa 若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース	¥1,099 (税込¥1,208)
Spa ずわい蟹と海老の和風ソース ※本ずわい蟹の身を使用しています。	¥1,299 (税込¥1,428)

ずわい蟹と海老を贅沢に使用した魚介の旨味がたっぷり詰まった醤油ベースのあっさりながらもコクのある和風ソースパスタです。

若鶏とキノコの
柚子胡椒仕立ての和風ソース

お好きなパスタに たっぷりチーズをのせて

グラナパダーノ

甘く華やかな香りと濃厚すぎないミルクの甘みと旨味を感じるマイルドなハードチーズです。

GRANA PADANO

山盛り
グラナパダーノ
お好きなパスタにトッピング
+¥200
(税込¥220)

SIZE UP　ダブル +¥500 (税込¥550)　トリプル +¥900 (税込¥990)

パスタのサイズアップやグラナパダーノ追加を
ご希望の場合はスタッフにお声かけください。

CREAM

Spa	カルボナーラ	¥1,199 (税込¥1,318)
Fet	博多明太子カルボナーラ	¥1,199 (税込¥1,318)
Fet	たっぷり博多明太子のカルボナーラ	¥1,299 (税込¥1,428)
Fet	ベーコンとツナ、ほうれん草のクリームソース	¥1,099 (税込¥1,208)
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	¥1,399 (税込¥1,538)
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	¥1,299 (税込¥1,428)
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	¥1,299 (税込¥1,428)

Spa 究極のカルボナーラ　¥1,449 (税込¥1,593)

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
- 濃紅温泉玉子:黄身が濃い赤色で濃厚な味わいです。
- 沖縄くんちゃまベーコン
- 山盛りグラナパダーノ
- 白トリュフオイル

究極のカルボナーラ

博多明太子カルボナーラ

スモークサーモンと彩り野菜の
レモンクリームソース

SIZE UP ダブル +¥500 (税込¥550) トリプル +¥900 (税込¥990)

パスタのサイズアップやグラナパダーノ追加を
ご希望の場合はスタッフにお声かけください。

MEAT

Fet ナスとモッツァレラのミートソース ¥1,199 (税込¥1,318)

Fet たっぷりモッツァレラとナスのミートソース ¥1,299 (税込¥1,428)

魚介たっぷりのペスカトーレトマトソース

TOMATO

Spa ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータ 🌶 ¥1,199 (税込¥1,318)

Spa 若鶏と彩り野菜、キノコのトマトソース ¥1,199 (税込¥1,318)

Spa アサリのトマトソース ¥1,099 (税込¥1,208)

Spa イカスミソース ¥1,099 (税込¥1,208)

Spa ナスとベーコン、モッツァレラのトマトソース ¥1,199 (税込¥1,318)

Spa たっぷりモッツァレラとナス、ベーコンのトマトソース ¥1,299 (税込¥1,428)

Spa 魚介たっぷりのペスカトーレトマトソース ¥1,299 (税込¥1,428)

Spa 究極のボロネーゼ ¥1,449 (税込¥1,593)

じっくり煮込んで作る濃厚なソースは
こだわりの食材が詰まった究極メニュー

こだわりの食材
- 濃紅温泉玉子:黄身が濃い赤色で濃厚な味わいです。
- 山盛りグラナパダーノ
- イタリア産の厳選赤ワイン
- 国産牛１００％

究極のボロネーゼ

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 ¥1,199 (税込¥1,318)

Fet 海老とツナ、アスパラのトマトクリームソース ¥1,199 (税込¥1,318)

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

Fet ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース ¥1,299 (税込¥1,428)
※本ずわい蟹の身を使用しています。

Spa 海老とアスパラ、オマール海老のラグーの自家製アメリケーヌソース ¥1,499 (税込¥1,648)

海老とアスパラ、オマール海老の
ラグーの自家製アメリケーヌソース

PILAF

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

SIZE UP　ダブル ＋¥500（税込¥550）　トリプル ＋¥900（税込¥990）

ピラフのサイズアップをご希望の場合は
スタッフにお声かけください。

シーフードピラフ	¥1,099（税込¥1,208）
和風明太子大葉ピラフ	¥1,099（税込¥1,208）
バリ風ナシゴレン	¥1,199（税込¥1,318）
ケイジャンチキンとソーセージの特製ジャンバラヤ	¥1,199（税込¥1,318）
特製ガパオピラフ	¥1,199（税込¥1,318）

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

DORIA

若鶏とキノコの照り焼きドリア	¥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	¥1,099 (税込¥1,208)
ナスとベーコン、温泉玉子のミートドリア	¥1,099 (税込¥1,208)
ベーコンと明太子、温泉玉子の カルボナーラドリア	¥1,099 (税込¥1,208)
ずわい蟹と魚介のトマトクリームドリア ※本ずわい蟹の身を使用しています。	¥1,199 (税込¥1,318)

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

マルゲリータ トマトソース・モッツァレラ・バジル・グラナパダーノ	¥1,099 (税込¥1,208)
たっぷりモッツァレラのマルゲリータ トマトソース・モッツァレラ２倍・バジル・グラナパダーノ	¥1,199 (税込¥1,318)
燻製ソーセージとコーンマヨ トマトソース・モッツァレラ・ソーセージ・コーン・マヨネーズ	¥1,099 (税込¥1,208)
ベーコンとサラミ トマトソース・モッツァレラ・ベーコン・サラミ・マヨネーズ	¥1,099 (税込¥1,208)
ジャポーネ 照焼ソース・モッツァレラ・チキン・キノコ・マヨネーズ・ネギ	¥1,199 (税込¥1,318)
ビスマルク チーズソース・モッツァレラ・ベーコン・卵・グラナパダーノ	¥1,199 (税込¥1,318)

たっぷりモッツァレラのマルゲリータ

ビスマルク

クワトロ　フォルマッジョ モッツァレラ・ゴルゴンゾーラ・マスカルポーネ・グラナパダーノ	¥1,199 (税込¥1,318)
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	¥1,299 (税込¥1,428)
プロシュート　マスカルポーネ トマトソース・モッツァレラ・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	¥1,299 (税込¥1,428)

プロシュート マスカルポーネ

DOLCE

店内手づくり
こだわりのドルチェ

BABYFACE PLANET'S のバスクチーズケーキやプリンは毎日店内キッチンで焼き上げ作っています。美味しさを追求し、素材や製法にこだわったドルチェをお楽しみください。

チョコバナナクレープパフェ　　アップルタタンパフェ

チョコバナナクレープパフェ　¥699
(税込¥768)

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
(税込¥878)

優しい甘さのカスタードとリンゴのコンポートに、紅茶アイスとカリカリカラメルナッツの香ばしい風味と、パイ生地のサクサク食感を楽しめるパフェです。

バニラアイス / チョコアイス / 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。　各 ¥399
(税込¥438)

特別な1日を特別な1皿で

Delicious

※プレートの内容はイメージです。

予約不要

アニバーサリー ドルチェプレート　¥899
(税込¥988)

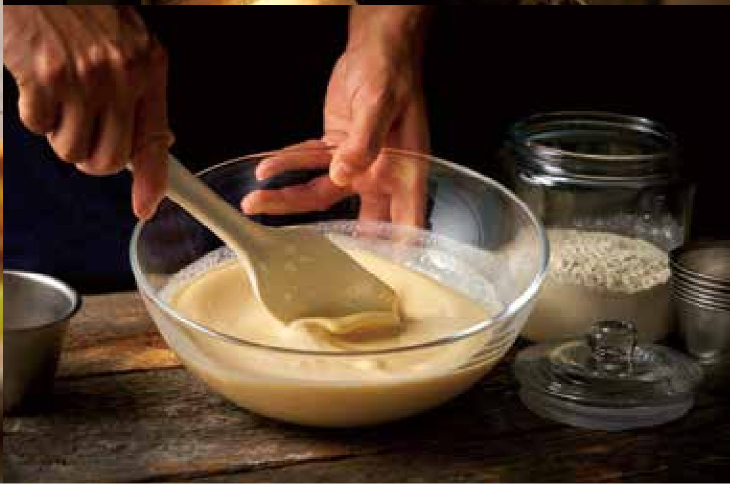
お得なセットのドルチェ1皿をドルチェプレートに変更で　+¥490
(税込¥539)

お誕生日などのお祝いやパーティー用のドルチェとして華やかなドルチェプレートをご用意いたしました。ご予約不要ですので急なサプライズにもご利用いただけます！
※ドルチェプレートの内容は季節により 若干の変更が生じる可能性があります。

ドルチェプレートのご注文でさらに嬉しい特典

特典1　主役のお客様にお店からささやかなプレゼント！

特典2　ご要望に応じてサプライズ演出のご協力！
(例) プレゼントをあらかじめお預かりして、ハッピーバースデーの曲と共に贈呈など。どのようなことでも、出来る限りご相談に乗ります！



ティラミス エスプーマ仕立て

ショコラテリーヌ

カスタードミルフィーユパイ

ショコラテリーヌ

¥699
(税込¥768)

カカオ 70% のチョコレートとマスカルポーネチーズ、バターを使用して隠し味にはちみつを入れた濃厚なケーキです。バナナアイスと一緒にお召し上がりください。

バスクチーズケーキ

¥699
(税込¥768)

クリームチーズをふんだんに使用し香ばしく焼き上げたバスクチーズケーキにバニラアイスとフルーツをトッピング。

ティラミス エスプーマ仕立て

¥699
(税込¥768)

マスカルポーネなチーズプリン

¥699
(税込¥768)

カスタードミルフィーユパイ

¥699
(税込¥768)

香ばしく焼き上げたパイ生地とカスタードクリームを重ね合わせたミルフィーユは軽やかなサクサク食感をお楽しみいただけます。

マスカルポーネな
チーズプリン

バスクチーズケーキ

cafe & restaurant

BABY FACE

PLANET'S