

You can choose your main dish

Lunch Menu

セレクトランチ



03

お一人様
(税込 ¥1,648 ~)

¥1,499 ~

メインが選べるランチタイムだけの特別メニュー

お好きなメイン料理に2種類から選べる前菜、プレミアムドリンクバーが付いたお得なセット

前菜

+

オムライス or パスタ or ピラフ or ピッツァ or ドリア

+

プレミアムドリンクバー



Special week day

昼からちょっぴり贅沢に

前菜、メイン、プレミアムドリンクバーに
お得なプラス料金でドルチェやサイドメニューを注文できる
平日だけの特別なセットでちょっぴり贅沢なランチタイムを

セレクトランチ

SELECT LUNCH

お一人様

¥1,499 ~
(税込¥1,648~)

オムライス・パスタ・ピラフ・ピッツァ・ドリアから
選べるメインと2種類から選べる前菜、スープと
プレミアムドリンクバーが付いた平日ランチタイム
限定メニュー。

選べるメイン 1種



オムライス
全28種

OR



パスタ
全33種

OR



ピラフ
全5種

OR



ドリア
全5種

OR



ピッツァ
全9種

選べる前菜 1種

プレミアムドリンクバー



本日のキッシュ
[数量限定]

OR



本日のサラダ



ランチ限定のお得な価格でセレクトランチをカスタマイズ

※1グループ全てのお客様がセレクトランチをご注文いただくことが条件となります。

サイドメニュー

50% OFF

サラダや前菜、揚げ物、アルコールなど
半額でお楽しみいただけます。



ドルチェセット

¥200 OFF

ドルチェページ(最終ページ)からお好きな
メニューをお選びください。



SIDE MENU

50% OFF

セレクトランチご注文のお客様は
下記サイドメニューを通常価格の
半額でご注文いただけます。



Cold menu



魚介のカルパッチョ

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!

¥799 (税込¥878) → ¥399 (税込¥438)

あつあつペッパーチキンとキノコのサラダ

クリーミーアーモンドドレッシング

¥899 (税込¥988) → ¥449 (税込¥493)

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

¥799 (税込¥878) → ¥399 (税込¥438)

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

¥899 (税込¥988) → ¥449 (税込¥493)

スペイン産熟成生ハムとサラミの盛り合わせ

¥699 (税込¥768) → ¥349 (税込¥383)

焼きたてチェダーチーズせんべい

¥599 (税込¥658) → ¥299 (税込¥328)

ポテトサラダ

野菜のトマトソース&タブナードソース

¥699 (税込¥768) → ¥349 (税込¥383)

海老とスモークサーモンのベトナム風生春巻き

¥899 (税込¥988) → ¥449 (税込¥493)

魚介のカルパッチョ

¥1,399 (税込¥1,538) → ¥699 (税込¥768)

自家製タルタルソース

シャキシャキ玉ねぎに程よい酸味のピクルスを合わせた濃厚な玉子のソースはフライドチキンとの相性抜群です。

サテソース

醤油ベースにピーナッツやスパイスを加えた香ばしくて甘辛いバリ風焼き鳥ソース

ハーブフライドチキン 2種の特製ディップソース添え



揚げニョッキ メイプルソース添え

プレーンバゲット

¥599 (税込¥658) → ¥299 (税込¥328)

(ハーフ) ¥299 (税込¥328) → ¥149 (税込¥163)

揚げニョッキ メイプルソース添え

¥699 (税込¥768) → ¥349 (税込¥383)

ポテトフライ

¥599 (税込¥658) → ¥299 (税込¥328)

コロコロハッシュドポテト

¥599 (税込¥658) → ¥299 (税込¥328)

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) ¥799 (税込¥878) → ¥399 (税込¥438)

500g (3~4人前) ¥1,598 (税込¥1,757) → ¥799 (税込¥878)

さつまいものフリット メープル&バター添え

¥599 (税込¥658) → ¥299 (税込¥328)

モッツアレラとズッキーニのフリット

¥699 (税込¥768) → ¥349 (税込¥383)

モッツアレラと
ズッキーニのフリット



Hot menu

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

Scrambled
eggs



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°C 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  大盛り +¥320 (税込¥352)

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

たっぷり博多明太子クリームオムライス +¥100
(税込¥110)

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)

ベーコンとツナ、ほうれん草の
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 +¥200
(税込¥220)

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
(税込¥110)

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
(税込¥110)

DEMIGLACE

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 +¥100
(税込¥110)

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 +¥300
(税込¥330)

KETCHUP

昔ながらのオムライス




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  大盛り +¥320 (税込¥352)

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

+¥300
(税込¥330)



マサラバターチキンカレーオムライス

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

+¥100
(税込¥110)

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
※本ずわい蟹の身を使用しています。

+¥100
(税込¥110)



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  大盛り +¥320 (税込¥352)

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

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

+¥100
(税込¥110)




ナスとベーコン、モッツァレラの
トマトオムライス



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

TOMATO

ベーコンとキノコ、ナスの
アラビータオムライス 

若鶏と彩り野菜のトマトオムライス +¥200
ハッシュドポテト&マスカルポーネ添え (税込¥220)

魚介たっぷりのペスカトーレオムライス +¥100
(税込¥110)

ナスとベーコン、モッツァレラの
トマトオムライス

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 +¥100
(税込¥110)

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

海老とツナ、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
(税込¥110)
※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
自家製アメリカーナオムライス +¥300
(税込¥330)

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kokが溶け
合う贅沢な味わいの自家製アメリカーナ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
自家製アメリカーナオムライス



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。



Fet

フェットチーネ
きしめん に似た形状の
幅広いパスタです。

Spa

スパゲティー
日本では定番の太さ
1.8mm のパスタです。

製麺所から 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りもちの食感の
生パスタを使用しています。

*fresh
pasta*





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 大盛り +¥320 (税込¥352)

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

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

Spa 海の幸のペペロンチーノ +¥100 (税込¥110)

Spa 海老と貝柱、フレッシュトマトのジェノバソース +¥300 (税込¥330)

JAPANESE TASTE

Spa タコと明太子の和風ソース

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 若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース

Spa ずわい蟹と海老の和風ソース +¥100 (税込¥110)

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。



SIZE UP 大盛り +¥320 (税込¥352)

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

Fet 博多明太子カルボナーラ

Fet **たっぷり博多明太子のカルボナーラ** +¥100
(税込¥110)

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 +¥200
(税込¥220)

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 +¥100
(税込¥110)

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 +¥100
(税込¥110)

Spa 究極のカルボナーラ

+¥300
(税込¥330)

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

- ・濃厚な温泉玉子:黄身が濃い赤色で濃厚な味わいです。
- ・沖縄くんちやまベーコン
- ・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  大盛り +¥320 (税込¥352)

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

Fet **たっぷりモッツァレラとナスのミートソース** +¥100 (税込¥110)



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 

Spa 若鶏と彩り野菜、キノコのトマトソース

Spa アサリのトマトソース

Spa イカスミソース

Spa ナスとベーコン、モッツァレラのトマトソース

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** +¥100 (税込¥110)

Spa 魚介たっぷりのペスカトーレトマトソース +¥100 (税込¥110)

Spa **究極のボロネーゼ**

+¥300 (税込¥330)

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

- ・濃厚な温泉玉子: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

Fet 海老とツナ、アスパラのトマトクリームソース

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 **ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース** +¥100 (税込¥110)
※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カネソース** +¥300 (税込¥330)

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  大盛り +¥320 (税込¥352)

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

ケイジャンチキンとソーセージの
特製ジャンバラヤ

和風明太子大葉ピラフ

特製ガパオピラフ

バリ風ナシゴレン



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

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

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。



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・モッツアレラ・バジル・グラナパダーノ

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

+¥100
(税込¥110)

燻製ソーセージとコーンマヨ

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

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

ジャポナーネ

照焼ソース・モッツアレラ・チキン・キノコ・マヨネーズ・ネギ

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



たっぷりモッツア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

モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・マスカルポーネ・グラナパダーノ

+¥100
(税込¥110)

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

+¥200
(税込¥220)

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

+¥100
(税込¥110)



プロシュート マスカルポーネ

DOLCE

全品

¥200 OFF

セレクトランチご注文のお客様は下記のドルチェを通常価格の ¥200 割引でご注文いただけます。



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

¥799 (税込¥878) → ¥599 (税込¥658)

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。

ティラミス エスプーマ仕立て

¥799 (税込¥878) → ¥599 (税込¥658)

コーヒーを染み込ませたほろ苦いスポンジに、ふわふわとろける食感のマスカルポーネチーズのエスプーマをたっぷりかけました。

アップルタタンパフェ

¥899 (税込¥988) → ¥699 (税込¥768)

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。



ティラミス エスプーマ仕立て



ALCOHOL
アルコール

50% OFF

セレクトランチご注文のお客様は右記アルコールメニューを半額でご注文いただけます。

ザ・プレミアムモルツ生

¥599 (税込¥658) → ¥299 (税込¥328)

プレミアムワイン (赤・白)

[グラス] ¥599 (税込¥658) → ¥299 (税込¥328)

プレミアムスパークリングワイン

[グラス] ¥699 (税込¥768) → ¥349 (税込¥383)



バスクチーズケーキ

ショコラテリーヌ

バスクチーズケーキ

¥799 (税込¥878) → ¥599 (税込¥658)

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。

ショコラテリーヌ

¥799 (税込¥878) → ¥599 (税込¥658)

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召し上がってください。

マスカルポーネなチーズプリン

¥799 (税込¥878) → ¥599 (税込¥658)

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¥499 (税込¥548) → 各¥299 (税込¥328)

Delicious



※プレートの内容はイメージです。

特別な1日を特別な1皿で

予約
不要

アニバーサリー
ドルチェプレート ¥999
(税込¥1,098)

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！

cafe & restaurant
BABY FACE
PLANET'S