

Grand Menu

Enjoy original various menus

グランドメニュー

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

¥5,399～ (税込¥5,938～)

お一人様あたり ¥2,699～ (税込¥2,968～)

3名様向け 全8品

¥7,099～ (税込¥7,808～)

お一人様あたり ¥2,366～ (税込¥2,602～)

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. 溫製料理

1品

1品



3. メイン

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 |



4. ドルチェ

2品

3品

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
¥6,734
(税込¥7,407)



お得なセットご注文で

¥1,335 お得!
(税込¥1,468)

※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

- 季節の天然魚のカルパッチョ
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。
- 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)



季節の天然魚のカルパッチョ(写真はイメージです。)

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。
追加料金もそちらに記載しています。



ハーブフライドチキン
自家製タルタルとバルサミコソース



海老のアヒージョ

- コロコロハッシュドポテト
- 山盛りポテトフライ
- 自家製ハーブソーセージ(2本) +¥100
(税込¥110)
- 海老のアヒージョ +¥200
(税込¥220)
- ハーブフライドチキン**
自家製タルタルと
バルサミコソース(4個) +¥200
(税込¥220)

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 +¥540 (税込¥594)

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
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

SIZE UP ↗ ダブル +¥540 (税込¥594)

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

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。
追加料金もそちらに記載しています。

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、モツツアレラの
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

SIZE UP ↗ ダブル +¥540 (税込¥594)

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。



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。
追加料金もそちらに記載しています。

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

Spa 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カーヌソース / 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カーヌソース +¥200 (税込¥220)

TOMATO

Spa ナスとベーコン、モッツア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

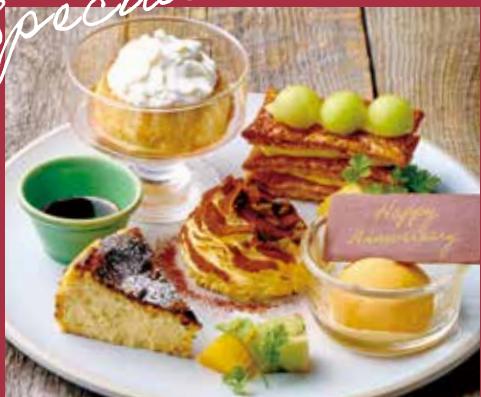
- ★ ショコラテリーヌ
- ★ バスクチーズケーキ
 - ティラミス
エスプーマ仕立て
 - チョコバナナクレープパフェ
 - アップルタタンパフェ +¥100
(税込¥110)

バスク
チーズケーキ

★バニラアイス添え +¥50 (税込¥55)
★マークが付いたメニューは追加料金でバニラアイス添えに変更していただくことができます。
ご注文の際はスタッフにお声がけください。



Special



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 ¥1,699
(税込¥1,868)

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

+¥1,099
(税込¥1,208)

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

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乘ります！

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
¥1,999
(税込¥2,198)

※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ひいたします。
※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

Enjoy original various menus

単品メニュー

INDEX

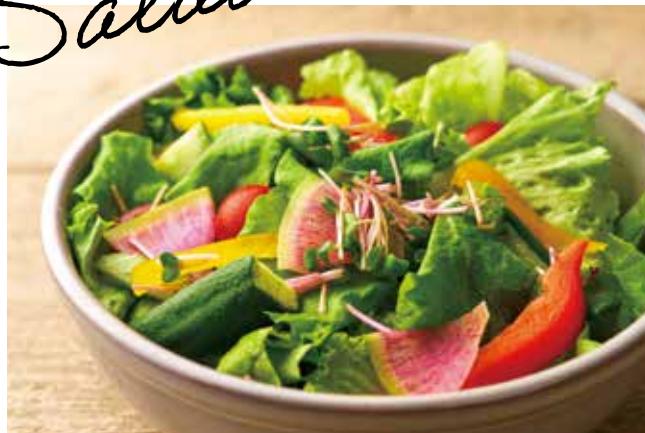
- 冷製料理
- 温製料理
- オムライス
- パスタ
- ピラフ
- ドリア
- ピッツア
- ドルチェ

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

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)

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 ¥520 (税込¥572)

小学生のお子様 ¥260 / 小学生未満のお子様 ¥0
(税込¥286)

あつあつペッパーチキンと
キノコのサラダ

¥899

(税込¥988)

クリーミーアーモンドドレッシング

(ダブルサイズ) ¥1,199

(税込¥1,318)

パリパリチーズと温泉玉子の
シーザーサラダ

¥799

(税込¥878)

シーザードレッシング

(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

¥899

(税込¥988)

バジルクリームドレッシング

(ダブルサイズ) ¥1,199

(税込¥1,318)

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あります。

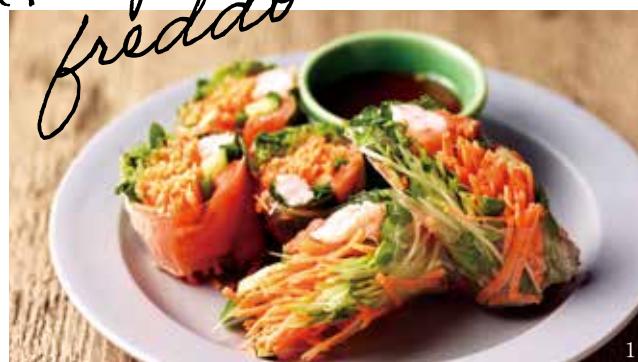


店内で手作りした
こだわりの前菜



[左上]砂肝のペペロンチーノ / [下]ポテトサラダ トロッと半熟玉子とパンчечッタの香り

Antipasto freddo



1



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。

2

ポテトサラダ

トロッと半熟玉子とパンчечッタの香り

¥699

(税込¥768)

砂肝のペペロンチーノ

¥599

(税込¥658)

焼きたてchedarチーズせんべい

¥599

(税込¥658)

スペイン産熟成生ハムとサラミの盛り合わせ

¥699

(税込¥768)

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)

ALL YOU CAN DRINK

時間無制限飲み放題

お一人様 ¥1,999 (税込¥2,198)

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
自家製タルタルとバルサミコソース

ハーブフライドチキン 自家製タルタルとバルサミコソース

タルタルソース
追加(40g)

+¥50
(税込¥55)

4個 ¥899
(税込¥988)

8個 ¥1,798
(税込¥1,977)



コロコロハッシュドポテト

¥599
(税込¥658)

ポテトフライ

¥599
(税込¥658)

山盛りポテトフライ(通常の2倍量)

¥699
(税込¥768)



ポテトフライ

自家製ソーセージ(2本)

¥699
(税込¥768)

-ハーブソーセージ

-季節のソーセージ



自家製ソーセージ

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

プレーンバゲット

¥599

(税込¥658)

(ハーフ) ¥299

(税込¥328)

サクサクの衣に仕上げた、
とろけるモッツarellaとズッキーニのフリット。
爽やかなバジルトマトソースをつけてお召し上がりください。

イカのフリット

¥699

(税込¥768)

海老のアヒージョ

¥999

(税込¥1,098)

モッツarellaと ズッキーニのフリット

¥699

(税込¥768)



ALL YOU CAN DRINK

時間無制限飲み放題

お一人様 ¥1,999 (税込¥2,198)

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

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 ↗ ダブル +¥540 (税込¥594)

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

¥1,299
(税込¥1,428)

たっぷり博多明太子クリームオムライス

¥1,399
(税込¥1,538)

博多明太子としらす大葉の
クリームオムライス

¥1,499
(税込¥1,648)

ベーコンとツナ、ほうれん草の
クリームオムライス

¥1,199
(税込¥1,318)

スマートサーモンと彩り野菜の
レモンクリームオムライス

¥1,499
(税込¥1,648)

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

¥1,399
(税込¥1,538)

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

¥1,399
(税込¥1,538)

DEMIGLACE

ふわふわ帽子のオムライス

¥1,299
(税込¥1,428)

たっぷり玉子の
ふわふわ帽子のオムライス

¥1,399
(税込¥1,538)

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

¥1,599
(税込¥1,758)

KETCHUP

昔ながらのオムライス

¥1,099
(税込¥1,208)



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 +¥540 (税込¥594)

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

¥1,599
(税込¥1,758)



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

¥1,399
(税込¥1,538)

若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての 和風オムライス

¥1,199
(税込¥1,318)

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

¥1,299
(税込¥1,428)

タコと明太子の和風オムライス

¥1,299
(税込¥1,428)

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。

¥1,399
(税込¥1,538)



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 +¥540 (税込¥594)

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

ナスとモツアレラの
ミートソースオムライス

¥1,299
(税込¥1,428)

たっぷりモツアレラとナスの
ミートソースオムライス

¥1,399
(税込¥1,538)



ナスとベーコン、モツアレラの
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 

¥1,199
(税込¥1,318)

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

¥1,499
(税込¥1,648)

魚介たっぷりのペスカトーレオムライス

¥1,399
(税込¥1,538)

ナスとベーコン、モツアレラの
トマトオムライス

¥1,299
(税込¥1,428)

たっぷりモツアレラとナス、ベーコンの
トマトオムライス

¥1,399
(税込¥1,538)



たっぷりモツアレラと
ナスのミートソースオムライス

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

¥1,299
(税込¥1,428)

海老とツナ、アスパラの
トマトクリームオムライス

¥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

¥1,399
(税込¥1,538)

※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
自家製アメリカーヌオムライス

¥1,599
(税込¥1,758)

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った贅沢な味わいの自家製アメリカ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
自家製アメリカーヌオムライス



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
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*





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 +¥540 (税込¥594)

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 ￥1,299
(税込¥1,428)

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 ￥1,299
(税込¥1,428)

Spa ボンゴレビアンコ ￥1,299
(税込¥1,428)

Spa アサリとキノコ、ほうれん草のペペロンチーノ ￥1,199
(税込¥1,318)

Spa 海の幸のペペロンチーノ ￥1,399
(税込¥1,538)

Spa 海老と貝柱、フレッシュトマトのジェノバソース ￥1,599
(税込¥1,758)

JAPANESE TASTE

Spa タコと明太子の和風ソース ￥1,299
(税込¥1,428)

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 ￥1,299
(税込¥1,428)

Spa 若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース ￥1,199
(税込¥1,318)

Spa ずわい蟹と海老の和風ソース ￥1,399
※本ずわい蟹の身を使用しています。
(税込¥1,538)

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 ↗ ダブル +¥540 (税込¥594)

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

¥1,299
(税込¥1,428)

Fet 博多明太子カルボナーラ

¥1,299
(税込¥1,428)

Fet たっぷり博多明太子のカルボナーラ

¥1,399
(税込¥1,538)

Fet ベーコンとツナ、ほうれん草の クリームソース

¥1,199
(税込¥1,318)

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

¥1,499
(税込¥1,648)

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

¥1,399
(税込¥1,538)

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

¥1,399
(税込¥1,538)

Spa 究極のカルボナーラ

¥1,599
(税込¥1,758)

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



スマート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 +¥540 (税込¥594)

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 ナスとモツツアレラのミートソース

¥1,299
(税込¥1,428)

Fet たっぷりモツツアレラとナスのミートソース

¥1,399
(税込¥1,538)



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 🌶

¥1,299
(税込¥1,428)

Spa 若鶏と彩り野菜、キノコのトマトソース

¥1,299
(税込¥1,428)

Spa アサリのトマトソース

¥1,199
(税込¥1,318)

Spa イカスマソース

¥1,199
(税込¥1,318)

Spa ナスとベーコン、モツツアレラのトマトソース

¥1,299
(税込¥1,428)

Spa たっぷりモツツアレラとナス、ベーコンのトマトソース

¥1,399
(税込¥1,538)

Spa 魚介たっぷりのペスカトーレトマトソース

¥1,399
(税込¥1,538)

Spa 究極のボロネーゼ

¥1,599
(税込¥1,758)

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

¥1,299
(税込¥1,428)

Fet 海老とツナ、アスパラのトマトクリームソース

¥1,299
(税込¥1,428)

Fet ベーコンとキノコ、彩り野菜のトマトクリームソース

¥1,199
(税込¥1,318)

Fet ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース

¥1,399
(税込¥1,538)

※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ーヌソース

¥1,599
(税込¥1,758)

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 +¥540 (税込¥594)

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

¥1,199
(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

¥1,299
(税込¥1,428)

和風明太子大葉ピラフ

¥1,199
(税込¥1,318)

特製ガパオピラフ

¥1,299
(税込¥1,428)

バリ風ナシゴレン

¥1,299
(税込¥1,428)



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 ¥1,199
(税込¥1,318)

ソーセージとポテト、温泉玉子のカレードリア ¥1,199
(税込¥1,318)



ナスとベーコン、温泉玉子のミートドリア

ナスとベーコン、温泉玉子のミートドリア ¥1,199
(税込¥1,318)

ベーコンと明太子、温泉玉子のカルボナーラドリア ¥1,199
(税込¥1,318)

ずわい蟹と魚介のトマトクリームドリア ¥1,299
※本ずわい蟹の身を使用しています。
(税込¥1,428)



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 ¥1,199
トマトソース・モッツアレラ・バジル・グラナパダーノ
(税込¥1,318)

クワトロ フォルマッジョ ¥1,299
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
(税込¥1,428)

たっぷりモッツアレラのマルゲリータ ¥1,299
トマトソース・モッツアレラ 2倍・バジル・グラナパダーノ
(税込¥1,428)

たっぷりチーズのクワトロ フォルマッジョ ¥1,399
全てのチーズが 2 倍
(税込¥1,538)

燻製ソーセージとコーンマヨ ¥1,199
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
(税込¥1,318)

プロシュート マスカルポーネ ¥1,399
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
(税込¥1,538)

ベーコンとサラミ ¥1,199
トマトソース・モッツアレラ・ベーコン・サラミ・マヨネーズ
(税込¥1,318)

ジャポーネ ¥1,299
照焼ソース・モッツアレラ・チキン・キノコ・マヨネーズ・ネギ
(税込¥1,428)

ビスマルク ¥1,299
チーズソース・モッツアレラ・ベーコン・卵・グラナパダーノ
(税込¥1,428)



たっぷりモッツアレラのマルゲリータ



ビスマルク



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

¥799
(税込¥878)

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

¥899
(税込¥988)

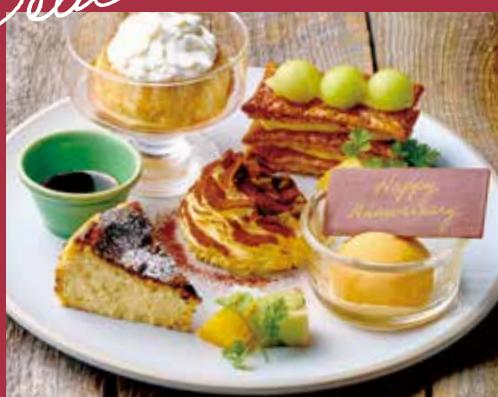
優しい甘さのカスタードとリンゴのコンポートに、紅茶アイスとカリカリカラメルナッツの香ばしい風味と、パイ生地のサクサク食感を楽しめるパフェです。

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 ¥499
(税込¥548)

Delicious

特別な1日を特別な1皿で



※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 ¥1,699
(税込¥1,868)

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

+¥1,099
(税込¥1,208)

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

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

★バニラアイス添え +¥50 (税込¥55)

★マークが付いたメニューは追加料金でバニラアイス添えに変更していただくことができます。

ティラミス エスプーマ仕立て

¥799

(税込¥878)

マスカルポーネなチーズプリン★

¥799

(税込¥878)

濃厚マスカルポーネ
チーズプリン



ショコラテリース

ショコラテリース★

¥799

(税込¥878)

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。

バスクチーズケーキ★

¥799

(税込¥878)

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フルーツをトッピング。



バスクチーズケーキ



cafe & restaurant
BABY FACE
PLANET'S