

# 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

好きな料理を組み合わせでコース仕立てでご提供します

8101 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～)

8102 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. 温製料理

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

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。

- ・ 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

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)

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、モッ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

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)

## 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

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. 究極の黒毛和牛ボロネーゼ / 2. 海老とアスパラ、オマール海老のラグーの  
自家製アメリカネソース / 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



海老と貝柱、  
フレッシュトマトの  
ジェノバソース

## 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  
自家製アメリカネソース +¥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 究極の黒毛和牛ボロネーゼ +¥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



スパゲティー  
日本では定番の太さ  
1.8mm のパスタです。



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)

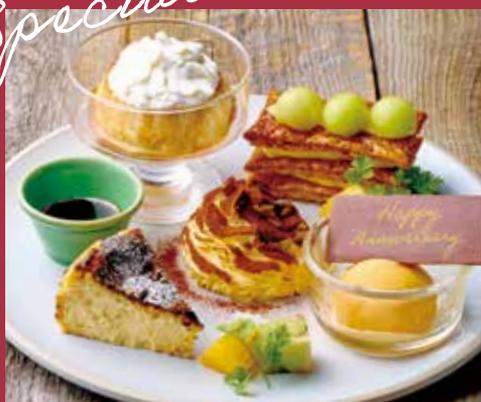
バスク  
チーズケーキ

★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



※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！

2時間制

飲み放題

アルコール+プレミアムドリンクバー  
※満席でない場合は時間制限なし

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。※飲み直し、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

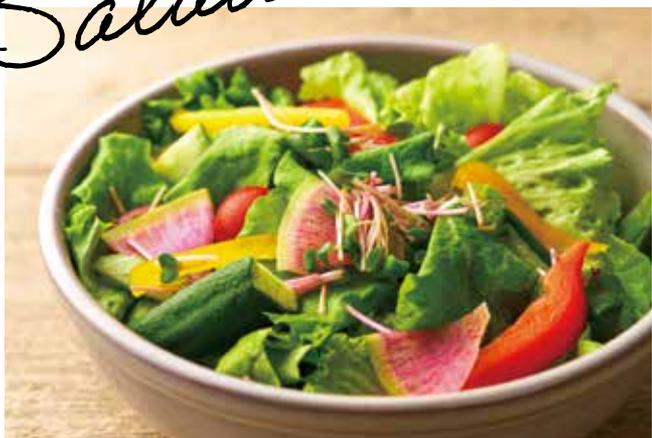
# COLD

## 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

- 4001** **山盛りグリーンサラダ** ¥799  
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!  
(税込¥878)

- 4003** 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)

- 4002** **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)

- 4004** 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)

## PREMIUM DRINK BAR プレミアムドリンクバー

- 6301** お一人様 **¥520** (税込¥572)

- 6302** 小学生のお子様 **¥260** / **6304** 小学生未満のお子様 **¥0**  
(税込¥286)

### 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いております。

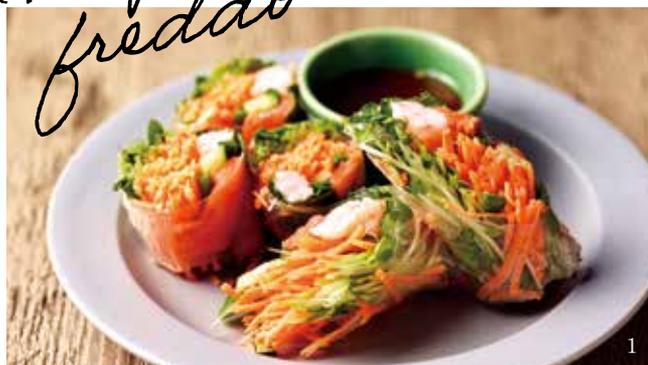




店内で手作りにした  
こだわりの前菜

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

Antipasto  
freddo



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。

- |      |                              |                                 |
|------|------------------------------|---------------------------------|
| 4015 | ポテトサラダ<br>トロっと半熟玉子とパンチェッタの香り | ¥699<br><small>(税込¥768)</small> |
|      |                              |                                 |
| 4006 | 砂肝のペペロンチーノ                   | ¥599<br><small>(税込¥658)</small> |
|      |                              |                                 |
| 4014 | 焼きたてチェダーチーズせんべい              | ¥599<br><small>(税込¥658)</small> |
|      |                              |                                 |
| 4007 | スペイン産熟成生ハムとサラミの盛り合わせ         | ¥699<br><small>(税込¥768)</small> |
|      |                              |                                 |
| 4017 | 海老とスモークサーモンのベトナム風生春巻き        | ¥899<br><small>(税込¥988)</small> |

2時間制

飲み放題

アルコール+プレミアムドリンクバー  
※満席でない場合は時間制限なし

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



4個

4038 **ハーブフライドチキン**

8個 **自家製タルタルとバルサミコソース**

4039

8566 タルタルソース +¥50  
追加(40g) (税込¥55)

4個 ¥899  
(税込¥988)

8個 ¥1,798  
(税込¥1,977)

4035 コロコロハッシュドポテト

¥599  
(税込¥658)

4032 ポテトフライ

¥599  
(税込¥658)

4034 山盛りポテトフライ (通常の2倍量)

¥699  
(税込¥768)

ハーブ

4026 自家製ソーセージ(2本)

¥699  
(税込¥768)

季節

-ハーブソーセージ

4027

-季節のソーセージ



ポテトフライ



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

4021 プレーンバゲット

ハーフ

4020

¥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zzarella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。

4024 イカのフリット

¥699

(税込¥768)

4031 **海老のアヒージョ**

¥999

(税込¥1,098)

4037 モzzarellaとズッキーニのフリット

¥699

(税込¥768)



モzzarellaとズッキーニのフリット

2時間制

## 飲み放題

アルコール+プレミアムドリンクバー  
※満席でない場合は時間制限なし

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

106 博多明太子クリームオムライス ¥1,299  
(税込¥1,428)

107 たっぷり博多明太子  
クリームオムライス ¥1,399  
(税込¥1,538)

112 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)

108 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)

109 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 ¥1,499  
(税込¥1,648)

110 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)

111 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

102 ふわふわ帽子のオムライス ¥1,299  
(税込¥1,428)

103 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)

104 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

101 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 +¥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

133 **マサラバターチキンカレー  
オムライス** ¥1,599  
(税込¥1,758)



マサラバターチキンカレーオムライス

## JAPANESE TASTE

132 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)

131 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)

130 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)

128 **タコと明太子の和風オムライス** ¥1,299  
(税込¥1,428)

129 ずわい蟹と海老の和風オムライス ¥1,399  
※本ずわい蟹の身を使用しています。(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

119 ナスとモッツアレラの  
ミートソースオムライス ¥1,299  
(税込¥1,428)

120 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 ¥1,399  
(税込¥1,538)



ナスとベーコン、モッツアレラの  
トマトオムライス



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

## TOMATO

123 ベーコンとキノコ、ナスの  
アラビータオムライス  ¥1,199  
(税込¥1,318)

122 若鶏と彩り野菜のトマトオムライス ¥1,499  
ハッシュドポテト&マスカルポーネ添え (税込¥1,648)

126 魚介たっぷりの  
ペスカトーレオムライス ¥1,399  
(税込¥1,538)

124 ナスとベーコン、モッツアレラの  
トマトオムライス ¥1,299  
(税込¥1,428)

125 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 ¥1,399  
(税込¥1,538)

## TOMATO CREAM

113 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)

114 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)

116 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。

117 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 (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  
合う贅沢な味わいの自家製アメリカネ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  
自家製アメリカネオムライス



# 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  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

610  ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ ¥1,299 (税込¥1,428)

611  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)

612  ボンゴレビアンコ ¥1,299 (税込¥1,428)

613  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)

615  海の幸のペペロンチーノ ¥1,399 (税込¥1,538)

616  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

625  タコと明太子の和風ソース ¥1,299 (税込¥1,428)

627  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)

628  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)

626  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

601 カルボナーラ ¥1,299 (税込¥1,428)

603 博多明太子カルボナーラ ¥1,299 (税込¥1,428)

604 たっぷり明太子のカルボナーラ ¥1,399 (税込¥1,538)

605 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)

606 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)

607 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)

608 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)

602 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 +¥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

630  ナスとモッツアレラのミートソース ¥1,299  
(税込¥1,428)

631  たっぷりモッツアレラとナスの  
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

619  ベーコンとキノコ、ナスの  
アラビアータ  ¥1,299  
(税込¥1,428)

618  若鶏と彩り野菜、  
キノコのトマトソース ¥1,299  
(税込¥1,428)

620  アサリのトマトソース ¥1,199  
(税込¥1,318)

624  イカスミソース ¥1,199  
(税込¥1,318)

621  ナスとベーコン、モッツアレラの  
トマトソース ¥1,299  
(税込¥1,428)

622  たっぷりモッツアレラとナス、  
ベーコンのトマトソース ¥1,399  
(税込¥1,538)

623  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)

633  究極の黒毛和牛ボロネーゼ ¥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%



究極の黒毛和牛ボロネーゼ

## TOMATO CREAM

634  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)

635  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)

636  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)

637  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。

638  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 ¥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  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。

1101 シーフードピラフ

¥1,199  
(税込¥1,318)

1105 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)

1102 和風明太子大葉ピラフ

¥1,199  
(税込¥1,318)

1106 特製ガパオピラフ ¥1,299  
(税込¥1,428)

1104 **バリ風ナシゴレン**

¥1,299  
(税込¥1,428)



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

3001 若鶏とキノコの照り焼きドリア ¥1,199  
(税込¥1,318)

3002 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)

3003 ナスとベーコン、温泉玉子のミートドリア ¥1,199  
(税込¥1,318)

3005 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)

3006 ずわい蟹と魚介のトマトクリームドリア ¥1,299  
(税込¥1,428)  
※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

1601 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)

1605 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)

1602 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)

1603 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)

1606 ジャポナーネ ¥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)

1607 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)

1608 クワトロ フォルマッジヨ ¥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)

1612 たっぷりチーズのクワトロ フォルマッジヨ ¥1,399  
全てのチーズが2倍 (税込¥1,538)

1611 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・ペビーリーフ・グラナパダーノ・ブラックオリーブ (税込¥1,538)



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

**7121 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グラブル、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。

**7122 アップルタタンパフェ** ¥899  
(税込¥988)

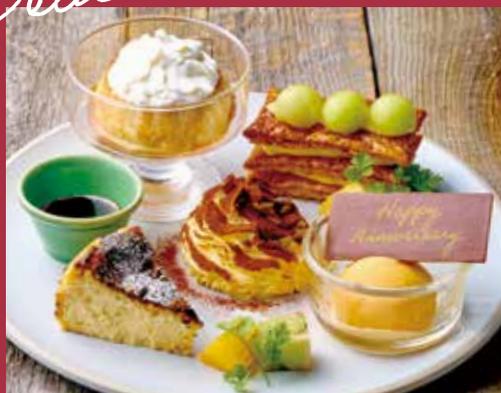
優しい甘さのカスタードとリンゴのコンポートに、紅茶アイスとカリカリキャラメルナッツの香ばしい風味と、パイ生地のサクサク食感を楽しめるパフェです。

**7001** バニラアイス / **7002** チョコアイス / **7005** 季節のアイス 各 ¥499  
(税込¥548)

※季節のアイスの内容についてはスタッフにお尋ねください。

*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



ショコラテリーヌ

**7206 ショコラテリーヌ ★** ￥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。

**7209 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。

**7202 ティラミス エスプーマ仕立て** ￥799  
(税込¥878)

**7204 マスカルポーネなチーズプリン ★** ￥799  
(税込¥878)

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