

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前菜盛り合わせ、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  
選べるメインと前菜盛り合わせ、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



前菜盛り合わせ

New



プレミアムドリンクバー

盛り合わせ内容は  
時期により異なります。



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

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)から好きな  
メニューをお選びください。



グループ全員がセレクトランチをご注文されたら対象

セレクトランチをご注文された方が対象

# SIDE MENU 50% OFF



## Cold menu



季節のカルパッチョ(写真はイメージです。)

### 4209 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)

### 4212 あっあっ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)

### 4211 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)

### 4213 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)

### 4208 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)

### 4206 焼きたてチェダーチーズせんべい

¥599 (税込¥658) → ¥299 (税込¥328)

### 4207 ポテトサラダ

トロっと半熟玉子とパンチェッタの香り

¥699 (税込¥768) → ¥349 (税込¥383)

### 4200 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)

### 4201 季節のカルパッチョ

※詳細は別紙の季節メニューをご覧ください。

¥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。



## バルサミコソース

上品でフルーティなバルサミコ酢を使った甘味と酸味のバランスがとれた、お肉によく合うソースです。



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



ポテトフライ

### 4205 プレーンバゲット

ハーブ ¥599 (税込¥658) → ¥299 (税込¥328)

4204

(ハーブ) ¥299 (税込¥328) → ¥149 (税込¥163)

### 4214 ポテトフライ

¥599 (税込¥658) → ¥299 (税込¥328)

### 4220 コロコロハッシュドポテト

¥599 (税込¥658) → ¥299 (税込¥328)

4個

4217

### ハーブフライドチキン

8個

4218

### 自家製タルタルとバルサミコソース

8566 タルタルソース(40g)追加 +¥50 (税込¥55)

4個 ¥899 (税込¥988) → ¥449 (税込¥493)

8個 ¥1,798 (税込¥1,977) → ¥899 (税込¥988)

4219

### モzzarellaとズッキーニのフリット

¥699 (税込¥768) → ¥349 (税込¥383)

モzzarellaと  
ズッキーニのフリット



# 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

306 博多明太子クリームオムライス

307 たっぷり博多明太子  
クリームオムライス +¥100  
(税込¥110)

312 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)

308 ベーコンとツナ、ほうれん草の  
クリームオムライス

309 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)

310 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)

311 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

302 ふわふわ帽子のオムライス

303 たっぷり玉子の  
ふわふわ帽子のオムライス +¥100  
(税込¥110)

304 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

301 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

333 **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

332 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)

331 若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての  
和風オムライス

330 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

328 **タコと博多明太子の和風オムライス**

329 ずわい蟹と海老の和風オムライス +¥100  
※本ずわい蟹の身を使用しています。 (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

318 ナスとモzzarellaの  
ミートソースオムライス

319 たっぷりモzzarella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zzarellaの  
トマトオムライス



たっぷりモzzarellaと  
ナスのミートソースオムライス

## TOMATO

323 ベーコンとキノコ、ナスの  
アラビータオムライス 🌶️

322 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)

327 魚介たっぷりの  
ペスカトーレオムライス +¥100  
(税込¥110)

324 ナスとベーコン、モzzarellaの  
トマトオムライス

325 たっぷりモzzarellaと  
ナス、ベーコンのトマトオムライス +¥100  
(税込¥110)

## TOMATO CREAM

313 若鶏とキノコ、ほうれん草の  
トマトクリームオムライス

314 海老とツナ、アスパラの  
トマトクリームオムライス

316 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。

317 海老とアスパラ、オマール海老の  
ラグーの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、ミルクのコクが溶け  
合う贅沢な味わいの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  
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  
幅広の pasta です。

Spa

スパゲティー  
もちもち食感にこだわった  
2.2mm の pasta です。

## 製麺所から仕入れる もちもちの生パスタ

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

- 810 ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ

---

- 811 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

---

- 812 ボンゴレビアンコ

---

- 813 アサリとキノコ、ほうれん草のペペロンチーノ

---

- 815 海の幸のペペロンチーノ **+¥100**  
(税込¥110)

---

- 816 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

- 825 タコと博多明太子の和風ソース

---

- 827 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

---

- 828 若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース

---

- 826 ずわい蟹と海老の和風ソース **+¥100**  
※本ずわい蟹の身を使用しています。 (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

801 カルボナーラ

803 博多明太子カルボナーラ

804 たっぷり明太子のカルボナーラ +¥100 (税込¥110)

805 ベーコンとツナ、ほうれん草のクリームソース

806 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)

807 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)

808 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)

802 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



830  ナスとモッツアレラのミートソース


831  たっぷりモッツア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

819  ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータ 


818  若鶏と彩り野菜、キノコのトマトソース

820  アサリのトマトソース

824  イカスミソース

821  ナスとベーコン、モッツアレラのトマトソース

822  たっぷりモッツアレラとナス、ベーコンのトマトソース +¥100 (税込¥110)

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

833  究極の黒毛和牛ボロネーゼ +¥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
- ・黒毛和牛すね肉





究極の黒毛和牛ボロネーゼ


## TOMATO CREAM

834  若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームソース

835  海老とツナ、アスパラのトマトクリームソース

836  ベーコンとキノコ、彩り野菜のトマトクリームソース

837  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。

838  海老とアスパラ、オマール海老のラグーのアメリカネソース +¥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。

1301 シーフードピラフ

1305 ケイジャンチキンとソーセージの  
特製ジャンバラヤ

1302 和風明太子大葉ピラフ

1306 特製ガパオピラフ

1304 **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

3021 若鶏とキノコの照り焼きドリア

3022 ソーセージとポテト、  
温泉玉子のカレードリア

3023 ナスとベーコン、温泉玉子のミートドリア

3025 ベーコンと明太子、温泉玉子の  
カルボナーラドリア

3026 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

1801 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

1805 たっぷりモッツアレラのマルゲリータ +¥100  
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¥110)

1802 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

1803 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

1806 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

1807 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

1809 クワトロ フォルマッジヨ +¥100  
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¥110)

1810 たっぷりチーズのクワトロ フォルマッジヨ +¥200  
全てのチーズが2倍 (税込¥220)

1811 プロシュート マスカルポーネ +¥100  
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¥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

### 7430 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。

### 7420 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。

### 7431 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。



ティラミス エスプーマ仕立て

### 7401 バニラアイス 7402 チョコアイス 7405 季節のアイス

※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。

各 ¥499 (税込¥548) → 各 ¥299 (税込¥328)



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。

6101 ザ・プレミアムモルツ生  
¥599 (税込¥658) → ¥299 (税込¥328)

赤 白  
6103 6102 プレミアムワイン (赤・白)  
[グラス] ¥599 (税込¥658) → ¥299 (税込¥328)

6104 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

**7426 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フルーツをトッピング。

**7423 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。

**7429 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。



※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 **¥1,699**  
ドルチェプレート (税込¥1,868)

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！

※仕入れの都合により、盛り付けを一部変更させていただく場合がございます。

cafe & restaurant  
**BABY FACE**  
PLANET'S