ALL You can eat and drink FOOD&DRINK



食べ飲み放題

2時間制［ラストオーダー90分後］

UNLIMITED TIME
満席でない場合
時間制限なし

02

スタンダード

FOOD MENU 51種

前菜からメイン、ドルチェまでベーシックなメニューをご注文いただけるコースです。

お一人様 ¥3,299
（税込¥3,628）

小学生	¥1,599	(税込¥1,758)
小学生未満（4~6歳）	¥699	(税込¥768)
（3 歳以下）	¥0	

プレミアム

FOOD MENU 90種

スタンダードのメニューに加え、各カテゴリの人気メニューをお選びいただけるお得なコースです。

お一人様 ¥4,299
（税込¥4,728）

小学生	¥2,199	(税込¥2,418)
小学生未満（4~6歳）	¥899	(税込¥988)
（3 歳以下）	¥0	

Drink 35種

さらにオプション追加
アルコール飲み放題

食べ飲み放題
ALL YOU CAN EAT AND DRINK

スタンダード STANDARD COURSE

51種類

お一人様 ¥3,299（税込¥3,628）

小学生	¥1,599（税込¥1,758）
小学生未満（4~6歳）	¥699（税込¥768）
（3歳以下）	¥0



冷製料理
- グリーンサラダ
- ポテトサラダ
- スペイン産熟成生ハムとサラミの盛り合わせ

etc...全7種

温製料理
- ポテトフライ
- ハーブソーセージ(1本)
- イカのフリット
- ハーブフライドチキン

etc...全８種

オムライス
- ふわふわ帽子のオムライス
- 博多明太子クリームオムライス
- ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータオムライス

etc...全12種

生パスタ
- カルボナーラ
- アサリのトマトソース
- ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ

etc...全15種

ピラフ
- シーフードピラフ
- 和風明太子大葉ピラフ
- バリ風ナシゴレン

ピッツァ
- マルゲリータ
- 燻製ソーセージとコーンマヨ
- ベーコンとサラミ

ドルチェ
- バニラアイス
- チョコアイス
- エスプレッソアイス

季節限定クラフトメニューも半額！



※写真はイメージです。時期によりメニューが異なります。

さらにオプション追加

プレミアムドリンクバーにプラス
アルコール飲み放題
⊕¥1,099（税込¥1,208）
お一人様からでも変更いただけます

季節のおすすめ&ドルチェ
50%OFF
詳細は巻末をご覧ください

食べ飲み放題でのご注意

- 1名様からご注文いただけます 1グループ全員ご注文ください
- 満席の際は2時間制とさせていただきます〔ラストオーダー:90分後〕
- 一部割引チケットはご利用いただけません
- 食べ残し、飲み残しに関しては残された商品の単品価格をいただきます
- 同一の商品を複数ご注文された場合は盛り合わせてご提供させていただきます

食べ飲み放題

ALL YOU CAN
EAT AND DRINK

プレミアム PREMIUM COURSE

90 種類

お一人様 ¥4,299
(税込¥4,728)

小学生	¥2,199 (税込¥2,418)
小学生未満 (4~6歳)	¥899 (税込¥988)
(3 歳以下)	¥0

スタンダードに＋39種 人気メニューが注文できる



海老の
アヒージョ



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



ナスとベーコン、
温泉玉子のミートドリア



ケイジャンチキンと
ソーセージの特製ジャンバラヤ



博多明太子と
しらす大葉の
クリームオムライス



プロシュート マスカルポーネ



スモークサーモンと彩り野菜の
レモンクリームソース

スタンダードコースに加え PREMIUM ★★★ のメニューが注文可能です。

- 商品のご提供にはお時間をいただく場合がございますが、あらかじめご了承ください。
- アルコールの追加注文はグラス交換制とさせていただきます。
- すべて普通サイズでのご提供となります。
- 写真はイメージです。提供時のお皿等は変わる場合がございます。
- 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。
- イッキ飲みや大食いチャレンジ、ゲームを用いた飲み方、食べ方は禁止とさせていただきます。
- 仕入れ状況により売り切れ商品がある場合があります。

COLD choose menu

冷製料理 / 11品 —— Salad & Antipasto

4401 グリーンサラダ

4402 パリパリチーズせんべい

4404 ポテトサラダ トロっと半熟玉子とパンチェッタの香り

4461 砂肝のペペロンチーノ

4464 貝柱ときゅうりのタルタル

4462 スペイン産熟成生ハムとサラミの盛り合わせ

4463 フランス産 パテ・ド・カンパーニュ

パテ・ド・カンパーニュとは？

「田舎風パテ」という意味のフランスの家庭料理です。
肉類に香辛料、ハーブ類などで味をつけ、型に入れて焼き固めています。



フランス産 パテ・ド・カンパーニュ



スペイン産熟成生ハムとサラミの盛り合わせ

PREMIUM ★★★

4420 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!

4421 パリパリチーズと温泉玉子の
シーザーサラダ
シーザーサラダドレッシング

4422 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

4423 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



ポテトサラダ
トロっと半熟玉子とパンチェッタの香り



貝柱ときゅうりのタルタル



PREMIUM ★★★

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

HOT choose menu

温製料理 / 9品 —— Fritto & Antipasto

4411 ハーブソーセージ(1本)

4410 季節のソーセージ(1本)

4406 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)

ご提供にお時間をいただく場合がございます。

4414 イカのフリット

4407 プレーンバゲット

4405 ポテトフライ

4447 コロコロハッシュドポテト

4412 モッツァレラとズッキーニのフリット



ハーブソーセージ



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



モッツァレラとズッキーニのフリット

PREMIUM ★★★

4445 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



OMELET RICE *choose menu*

オムライス / 23品

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。

TOMATO CREAM

513 若鶏とキノコ、ほうれん草の
トマトクリームオムライス

PREMIUM ★★★

514 海老とツナ、アスパラの
トマトクリームオムライス

516 ずわい蟹とほうれん草の
トマトクリームオムライス
※本ずわい蟹の身を使用しています。



若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームオムライス

KETCHUP

501 昔ながらのオムライス

DEMIGLACE

502 ふわふわ帽子のオムライス

PREMIUM ★★★

503 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



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.タコとしらす、大根おろしの博多明太子和風オムライス / 2.博多明太子クリームオムライス / 3.若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風オムライス

CREAM

506 博多明太子クリームオムライス

508 ベーコンとツナ、ほうれん草のクリームオムライス

PREMIUM ★★★

512 博多明太子としらす大葉のクリームオムライス

509 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

510 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

511 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

MEAT

518 ベーコンとキノコのミートソースオムライス

519 ナスとモッツァレラのミートソースオムライス

JAPANESE TASTE

531 若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風オムライス

530 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

528 タコと博多明太子の和風オムライス

PREMIUM ★★★

532 タコとしらす、大根おろしの博多明太子和風オムライス

529 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。

TOMATO

523 ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータオムライス

524 ナスとベーコン、モッツァレラのトマトオムライス

PREMIUM ★★★

522 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

526 魚介たっぷりのペスカトーレオムライス



博多明太子としらす大葉のクリームオムライス

PASTA *choose menu*

パスタ / 27品

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)

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もっちもちの生パスタ



Spa スパゲティー
もちもち食感にこだわった
2.2mm 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。

TOMATO

1019 Spa ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータ

1020 Spa アサリのトマトソース

1021 Spa ナスとベーコン、モッツァレラのトマトソース

1022 Spa イカスミソース

MEAT

1030 Fet ナスとモッツァレラのミートソース

1032 Spa ベーコンとキノコのミートソース

PREMIUM ★★★

1018 Spa 若鶏と彩り野菜、
キノコのトマトソース

1023 Spa 魚介たっぷりの
ペスカトーレトマトソース

PREMIUM ★★★



魚介たっぷりの
ペスカトーレトマトソース



スモークサーモンと彩り野菜のレモンクリームソース

CREAM

1001 Spa カルボナーラ

1003 Fet 博多明太子カルボナーラ

PREMIUM ★★★

1005 Fet ベーコンとツナ、ほうれん草のクリームソース

1006 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

1007 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

1008 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

JAPANESE TASTE

1025 Spa タコと博多明太子の和風ソース

1028 Spa 若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース

PREMIUM ★★★

1026 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。

1027 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

OIL

1010 Spa ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ

1011 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

1012 Spa ボンゴレビアンコ

1013 Spa アサリとキノコ、ほうれん草のペペロンチーノ

PREMIUM ★★★

1015 Spa 海の幸のペペロンチーノ

TOMATO CREAM

1034 Fet 若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームソース

PREMIUM ★★★

1036 Fet ベーコンとキノコ、彩り野菜のトマトクリームソース

1035 Fet 海老とツナ、アスパラのトマトクリームソース

1037 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。







1.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 / 2.ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ / 3.若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース

PILAF choose menu

ピラフ /5品

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

1501 シーフードピラフ

1502 和風明太子大葉ピラフ

1504 バリ風ナシゴレン



和風明太子大葉ピラフ



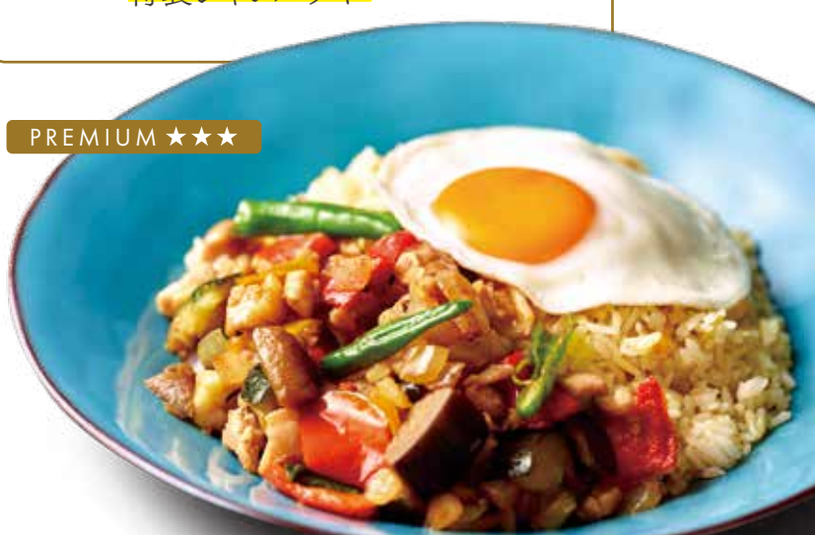
ケイジャンチキンとソーセージの特製ジャンバラヤ

PREMIUM ★★★

1506 特製ガパオピラフ

1505 ケイジャンチキンとソーセージの
特製ジャンバラヤ

PREMIUM ★★★



特製ガパオピラフ

DORIA choose menu

ドリア /5品

PREMIUM ★★★

3101 若鶏とキノコの照り焼きドリア

3102 ソーセージとポテト、温泉玉子のカレードリア

3103 ナスとベーコン、温泉玉子のミートドリア

3105 ベーコンと明太子、温泉玉子のカルボナーラドリア

3106 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 choose menu

ピッツァ /7品

2001 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

2002 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

2003 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



プロシュート マスカルポーネ

PREMIUM ★★★

2007 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

2006 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

2008 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

2011 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

DOLCE choose menu

ドルチェ / 3品

繁忙時にはお時間がかかる場合がございます。

7501 バニラアイス　7503 エスプレッソアイス
7502 チョコアイス



チョコアイス / バニラアイス

お得に半額
ちょっと豪華に
50% OFF
SPECIAL PRICE

7523 チョコバナナクレープパフェ
~~¥799~~ (税込~~¥878~~) → ¥399 (税込¥438)
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。

7524 アップルタタンパフェ
~~¥899~~ (税込~~¥988~~) → ¥449 (税込¥493)



チョコバナナクレープパフェ

アップルタタンパフェ



ショコラテリーヌ



バスクチーズケーキ

7505 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。
~~¥499~~ (税込~~¥648~~) → ¥249 (税込¥273)

7522 マスカルポーネなチーズプリン ~~¥799~~ (税込~~¥878~~) → ¥399 (税込¥438)



7526 ショコラテリーヌ ~~¥799~~ (税込~~¥878~~) → ¥399 (税込¥438)

7527 バスクチーズケーキ ~~¥799~~ (税込~~¥878~~) → ¥399 (税込¥438)

7520 ティラミス エスプーマ仕立て ~~¥799~~ (税込~~¥878~~) → ¥399 (税込¥438)

季節のおすすめメニューは季節メニューをご覧ください

※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。