Grand Menu

Enjoy original various menus

グランドメニュー

01

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

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¥2,969～)

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¥2,603～)

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. ドルチェ	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

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

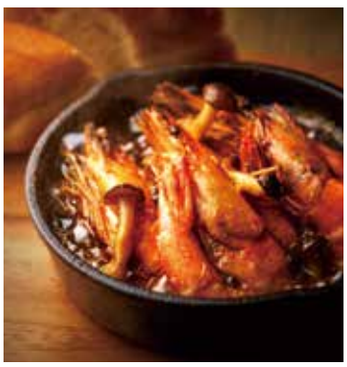
下記の冷製料理、温製料理メニューからそれぞれ1品お選びください。
一部メニューについては追加料金となります。

- 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)


季節のカルパッチョ(写真はイメージです。)

2 HOT 温製料理


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
- 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

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
- タコと博多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、モッツァ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)



海老と貝柱、
フレッシュトマトの
ジェノバソース

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


2


3

1.究極の黒毛和牛ボロネーゼ / 2.海老とアスパラ、オマール海老の濃厚アメリケーヌソース / 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、オマール海老の濃厚アメリケーヌソース +¥400 (税込¥440)

TOMATO

Spa ナスとベーコン、モッツァ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 タコと博多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2.2㎜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。


バスク
チーズケーキ

特別な1日を特別な1皿で

Special



※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！

※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。

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 (税込¥878)
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!

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 (税込¥286) / **6304** 小学生未満のお子様 ¥0

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ございます。





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 トロっと半熟玉子とパンチェッタの香り	¥699	(税込¥768)
4006	砂肝のペペロンチーノ	¥599	(税込¥658)
4014	パリパリチーズせんべい	¥599	(税込¥658)
4007	スペイン産熟成生ハムと サラミの盛り合わせ	¥699	(税込¥768)
4017	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)

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
4039 自家製タルタルとバルサミコソース

4個 ¥899
(税込¥988)

8個 ¥1,798
(税込¥1,977)

8566 タルタルソース追加(40g) +¥50 (税込¥55)

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)

4026 ハーブソーセージ(2本) ¥699 (税込¥768)

4027 季節のソーセージ(2本) ¥699 (税込¥768)



ポテトフライ



ハーブソーセージ



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	¥599 (税込¥658)
ハーフ 4020		（ハーフ） ¥299 (税込¥328)
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	モッツァレラと ズッキーニのフリット	¥699 (税込¥768)

サクサクの衣に仕上げた、
とろけるモッツァレラ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。



モッツァレラと
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℃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


2

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)

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 タコと博多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 (税込¥1,538)
※本ずわい蟹の身を使用しています。



マサラバターチキンカレーオムライス



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

120 たっぷりモッツァレラとナスの
ミートソースオムライス ¥1,399 (税込¥1,538)



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



ナスとベーコン、モッツァレラの
トマトオムライス

TOMATO

123 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)

122 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)

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、モッツァレラの
トマトオムライス ¥1,299 (税込¥1,428)

125 たっぷりモッツァレラと
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
濃厚アメリケーヌソースオムライス ¥1,799 (税込¥1,978)

> 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ケ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
濃厚アメリケーヌソースオムライス



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
もっちもちの生パスタ

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


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

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

611 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)

612 Spa ボンゴレビアンコ ¥1,299 (税込¥1,428)

613 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)

615 Spa 海の幸のペペロンチーノ ¥1,399 (税込¥1,538)

616 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

625 Spa タコと博多明太子の和風ソース ¥1,299 (税込¥1,428)

627 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)

628 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)

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

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。

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)

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 Spa カルボナーラ ¥1,299 (税込¥1,428)

603 Fet 博多明太子カルボナーラ ¥1,299 (税込¥1,428)

604 Fet たっぷり明太子のカルボナーラ ¥1,399 (税込¥1,538)

605 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)

606 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)

607 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)

608 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)

602 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。
- 沖縄くんちゃまベーコン
- 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 Fet ナスとモッツァレラのミートソース ¥1,299 (税込¥1,428)

631 Fet たっぷりモッツァ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 Spa ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータ ¥1,299 (税込¥1,428)

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

620 Spa アサリのトマトソース ¥1,199 (税込¥1,318)

624 Spa イカスミソース ¥1,199 (税込¥1,318)

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

622 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 ¥1,399 (税込¥1,538)

623 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)

633 Spa 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
- 黒毛和牛すね肉



究極の黒毛和牛ボロネーゼ

TOMATO CREAM

634 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)

635 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)

636 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)

637 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。

638 Spa 海老とアスパラ、オマール海老の濃厚アメリケーヌソース ¥1,799 (税込¥1,978)

海老とアスパラ、オマール海老の
濃厚アメリケーヌソース



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。

1101 シーフードピラフ ¥1,199 (税込¥1,318)

1102 和風明太子大葉ピラフ ¥1,199 (税込¥1,318)

1104 バリ風ナシゴレン ¥1,299 (税込¥1,428)

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)

1106 特製ガパオピラフ ¥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

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 (税込¥1,318)
トマトソース・モッツァレラ・バジル・グラナパダーノ

1605 たっぷりモッツァレラのマルゲリータ ¥1,299 (税込¥1,428)
トマトソース・モッツァレラ 2 倍・バジル・グラナパダーノ

1602 燻製ソーセージとコーンマヨ ¥1,199 (税込¥1,318)
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

1603 ベーコンとサラミ ¥1,199 (税込¥1,318)
トマトソース・モッツァレラ・ベーコン・サラミ・マヨネーズ

1606 ジャポーネ ¥1,299 (税込¥1,428)
照焼ソース・モッツァレラ・チキン・キノコ・マヨネーズ・ネギ

1607 ビスマルク ¥1,299 (税込¥1,428)
チーズソース・モッツァレラ・ベーコン・卵・グラナパダーノ


たっぷりモッツァレラのマルゲリータ


ビスマルク

1608 クワトロ フォルマッジョ ¥1,299 (税込¥1,428)
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

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

1611 プロシュート マスカルポーネ ¥1,399 (税込¥1,538)
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


プロシュート マスカルポーネ

DOLCE



チョコバナナクレープパフェ　　アップルタタンパフェ

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。

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。

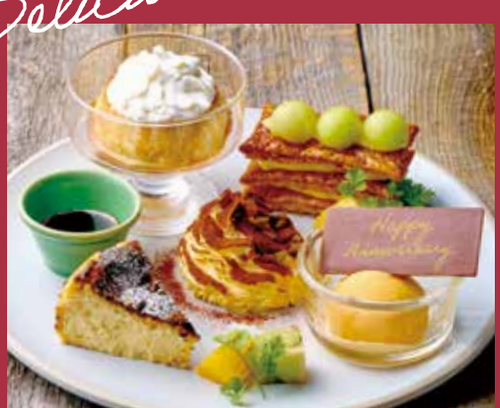
7122 アップルタタンパフェ ¥899 (税込¥988)

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。

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！

※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。









ティラミス エスプーマ仕立て



ショコラテリーヌ

★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



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。

バスクチーズケーキ



cafe & restaurant

BABY FACE

PLANET'S