Lunch Menu

You can choose your main dish

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

盛り合わせ内容は
時期により異なります。



プレミアムドリンクバー



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。



グループ全員がセレクトランチをご注文されたら対象

ドルチェセット

¥200OFF

ドルチェページ（最終ページ）からお好きなメニューをお選びください。

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
~~¥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 パリパリチーズせんべい
~~¥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)



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

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 モッツァレラとズッキーニのフリット
~~¥699(税込¥768)~~ → ¥349(税込¥383)

4205 プレーンバゲット
ハーフ **4204**
~~¥599(税込¥658)~~ → ¥299(税込¥328)
(ハーフ) ~~¥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)

モッツァレラと
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℃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 ↗ 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)

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 (税込¥110)
※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　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 ナスとモッツァレラの
ミートソースオムライス

319 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　+¥100 (税込¥110)



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

323 ベーコンとキノコ、ナスの
アラビアータオムライス

322 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　+¥200 (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、モッツァレラの
トマトオムライス

325 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　+¥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
濃厚アメリケーヌソースオムライス　+¥500 (税込¥550)

> 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 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 Spa ベーコンと彩り野菜の
ペペロンチーノ

811 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

812 Spa ボンゴレビアンコ

813 Spa アサリとキノコ、ほうれん草の
ペペロンチーノ

815 Spa 海の幸のペペロンチーノ +¥100 (税込¥110)

816 Spa 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 Spa タコと博多明太子の和風ソース

827 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

828 Spa 若鶏とキノコの
柚子胡椒仕立ての和風ソース

826 Spa ずわい蟹と海老の和風ソース +¥100 (税込¥110)
※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 ↗ 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 Spa カルボナーラ

803 Fet 博多明太子カルボナーラ

804 Fet たっぷり明太子のカルボナーラ +¥100 (税込¥110)

805 Fet ベーコンとツナ、ほうれん草の
クリームソース

806 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 +¥200 (税込¥220)

807 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 +¥100 (税込¥110)

808 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 +¥100 (税込¥110)

802 Spa 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 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 Fet ナスとモッツァレラのミートソース

831 Fet たっぷりモッツァ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 Spa ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータ

818 Spa 若鶏と彩り野菜、キノコのトマトソース

820 Spa アサリのトマトソース

824 Spa イカスミソース

821 Spa ナスとベーコン、モッツァレラのトマトソース

822 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 +¥100 (税込¥110)

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

833 Spa 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 Fet 若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームソース

835 Fet 海老とツナ、アスパラのトマトクリームソース

836 Fet ベーコンとキノコ、彩り野菜のトマトクリームソース

837 Fet 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 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 +¥500 (税込¥550)

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 ↗ 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

1302 和風明太子大葉ピラフ

1304 バリ風ナシゴレン

1305 ケイジャンチキンとソーセージの
特製ジャンバラヤ

1306 特製ガパオピラフ



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・モッツァレラ・バジル・グラナパダーノ

1805 たっぷりモッツァレラのマルゲリータ +¥100 (税込¥110)
トマトソース・モッツァレラ 2 倍・バジル・グラナパダーノ

1802 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

1803 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

1806 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

1807 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



たっぷりモッツァレラのマルゲリータ



ビスマルク

1809 クワトロ フォルマッジョ +¥100 (税込¥110)
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

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

1811 プロシュート マスカルポーネ +¥100 (税込¥110)
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

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。

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。

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。

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)

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とかけました。



ティラミス エスプーマ仕立て



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 6103 白 6102 ビオワイン（赤・白）

〔グラス〕 ~~¥599~~ (税込~~¥658~~) → ¥299 (税込¥328)

6104 ビオ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。

7429 マスカルポーネなチーズプリン ★

~~¥799~~ (税込~~¥878~~) → ¥599 (税込¥658)

7423 ショコラテリーヌ ★

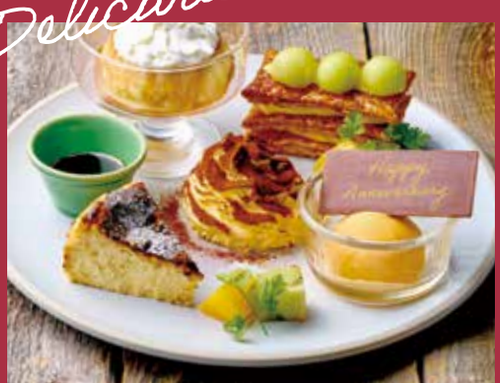
~~¥799~~ (税込~~¥878~~) → ¥599 (税込¥658)

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。

★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。

Delicious



※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 ドルチェプレート ¥1,699 (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