



BEER

BARBARA

Wonderful table life style for Nice people !

GRAND MENU



Let's have Fun
with Beer
in Hand!

「とりあえず」の
ビールによく合う前菜
揃えました

DELI デリ

Pickled Cucumber
Beer Pickles
胡瓜の一本漬け
ビールピクルス
618 [680]



Anchovy Potato Salad
アンチョビポテトサラダ
618 [680]

Marinated Olives with Yuzu Koshu
オリーブ柚子胡椒マリネ
436 [480]





Braised Beef Hormone with Hot Sauce & Arabiata
牛ホルモンの
麻辣アラビータ煮込み

891 [980]



Grilled
Sausage

Assorted
Grilled Sausage

ソーセージグリル
盛り合わせ

2,128 [2,400]



Garlic Shrimp Lime & Spice
ガーリックシュリンプ
ライム&スパイス

700 [770]



Carpaccio of Miyabi Sea Bream
with Herb & Black Olive Sauce
みやび鯛のカルパッチョ
香草とブラックオリーブのソース

1,345 [1,480]



Salmon & Abocado Tar Tar
アトランティックサーモンと
アボカドのタルタル

782 [860]



Ajillo of Octopus & Broccoli
with Soy Sauce

真タコと
ブロッコリーのアヒージョ
焦がし醤油

891 [980]

Shrimp & Brussels Sprouts
Tom Yum Goong Style Ajillo

有頭海老と芽キャベツの
トムヤムクン風アヒージョ

982 [1,080]



AJILLO

アヒージョ

Edamame
Ajillo



アヒージョと
ご一緒に！

Edamame Ajillo

枝豆のアヒージョ 618 [680]

Bread
パン

1pc 100
[110]



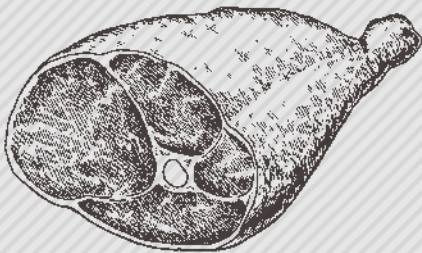
HAM

生ハム

バルバラの生ハムは

切りたて！！

バルバラの生ハムは、
サラミエーレ御用達・タマニーニ社の
プロシュット用手動スライサーを使って、
オーダーが入ってから1枚ずつ
丁寧に切りだして提供いたします。
切りたての香りと、
約1mmのこだわりの薄さでしか味わえない
ふんわり舌の上でとろける口どけを
お楽しみください！



迷ったら、いろいろ食べられる
盛り合わせ！

Selection of Salame
サラミ セレクション

1,382 [1,520]



Prosciutto
切りたて生ハム9ヶ月

891 [980]



Salami
サラミ

755 [830]



Iberico Chorizo
イベリコチョリソー

800 [880]



Mortadella
モルタデラ

700 [770]



ほのかにビールが香るローストポークと
わさび菜が相性抜群！

Greens Salad
with
Roast Pork



SALAD

サラダ

Salad with Beer Yeast Roast Pork & Wasabi Greens with Truffle Dressing
ビール酵母ローストポークとわさび菜のサラダ
トリュフドレッシング

1,164 [1,280]



Caesar Salad with Crispy Bacon
& Romaine Lettuce

クリスピーベーコンと
ロメインレタスのシーザーサラダ

982 [1,080]



Salad
with Lettuce & Onion

レタスとオニオンの
シンプルサラダ

S 618 [680]
M 1,055 [1,160]



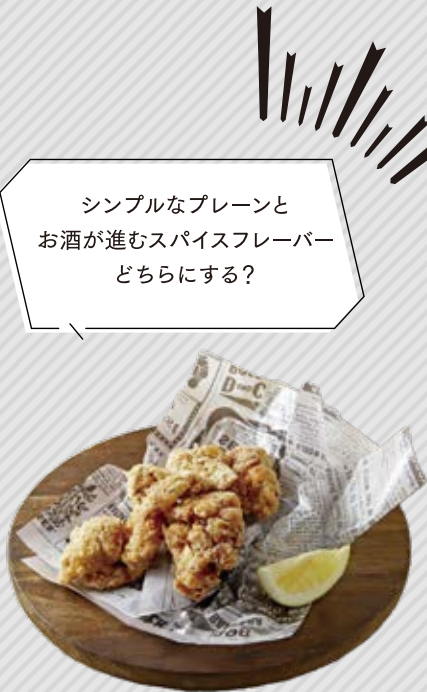


ビール入りの衣で
カラッと揚げた
フィッシュ&チップス



Fish & Chips
ビール衣の
フィッシュ&チップス

1,073 [1,180]



Fried Chicken
フライドチキン

プレーン 745 [820]
スパイス 809 [890]



みんな大好き
おつまみの定番！

Fried Potatos
フレンチポテトフライ

プレーン 718 [790]
トリュフ 773 [850]



FRIT

フリット

MUSSELS BUCKET

バケツムール貝

ビールで蒸したムール貝をバケツで豪快に!!
わいわいシェアしたり、ビールのお供に
気軽に楽しめます!



Steamed Mussels with Coed Beer "Kyara"
ムール貝のコエドビール“伽羅”蒸し

S (1~2人前)	891 [980]
M (3~4人前)	1,527 [1.680]
L (5~8人前)	2,800 [3.080]



CHOICE!! COEDO BEER

コエドビールをチョイス!!
右記よりお選びください



瑠璃
Ruri



白
Shiro



伽羅
Kyara



毬花
Marihana



漆黒
Shikkoku



紅赤
Beniaka

MEAT

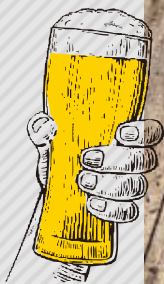
ミート

バルバラ名物！

クラフトビールによく合う

ローストチキン

こだわりのローストチキンは、ミネラル分の高い厳選した塩で旨味をシンプルに引き出し、特製の高圧オーブンで熱々ジューシー！
香り豊かな発酵バターとハーブの香りが食欲をそそり、ビールが進むこと間違いなし！



Roasted Chicken
BARBARAローストチキン

プレーン

ハーフサイズ（1～2人前） 1,527 [1,680]
フルサイズ（3～4人前） 2,827 [3,110]

スパイシー

ハーフサイズ（1～2人前） 1,582 [1,740]
フルサイズ（3～4人前） 2,882 [3,170]

 スパイスには落花生を含んでおります。
アレルギーのお客様はご注文をお控えください。



Roasted Chicken



Spicy Version!



Grilled Spare Ribs

豪快にかぶりつきたい

スペアリブ

Grilled Spare Ribs
Onion Garlic Sauce & Mao Tse-Tung Spice

スペアリブグリル
オニオンガーリックソース＆毛沢東スパイス

250g 1,800 [1,980]
500g 3,227 [3,550]



みんな大好き！ハンバーグ

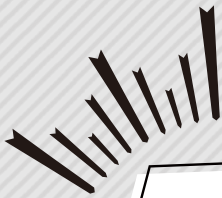


Hamburger Steak Onion Demiglace Sauce
ハンバーグステーキ オニオンデミグラスソース

1,436 [1,580]

Hamburger Steak with Cheese,
Onion Demiglace Sauce
チーズのせハンバーグステーキ
オニオンデミグラスソース

1,491 [1,640]



コエドビールの漆黒を使ったソースが
豚ロースの旨味を引き立てます

Roasted Bone-in Aichi Mikawa Pork
with Coed Beer "Jet-Black" Sauce

骨付き愛知みかわ豚のロースト
コエドビール“漆黒”ソース

2,436 [2,680]



シェアして食べたい、あつあつのグリルも！



柔らかくジューシーな黒毛和牛のイチボを
贅沢に楽しめる一皿！

Diced "Wasabi Beef" Steak
with Japanese Black Beef Ichibo

黒毛和牛イチボの“わさビーフ”
サイコロステーキ

3,273 [3,600]



 <i>Pizza Margherita</i>	 <i>Quattro Formaggi</i>
Pizza Margherita ピッツァマルゲリータ	Smokey Quattro Formaggi スモーキー クアトロフォルマッジ
1,255 [1,380]	1,618 [1,780]
 <i>Negi & Whitebait</i>	 <i>Beef Pizza</i>
Kujo Negi & Whitebait Pizza.Black Shichimi 九条ネギと釜揚げシラスのピザ 黒七味添え	Beef Pizza クラフトビールによく合う牛すじピッツァ
1,345 [1,480]	1,527 [1,680]

黒
BLACK



BLACK Carbonara
ヤリイカと明太子のBLACKカルボナーラ
1,361 [1,530]

RED
RED



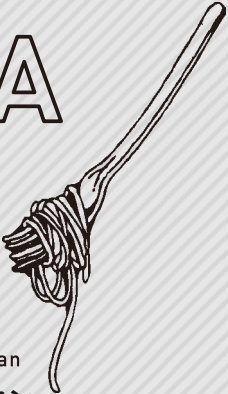
RED Carbonara
赤海老とパンチェッタのREDカルボナーラ
1,436 [1,580]

今日は
どっちのカルボを
選ぶ？

PASTA
パスタ

バルバラ定番！

BARBARA Neapolitan
バルバラナポリタン
1,436 [1,580]





\ 甘いものは別腹！ /
DESSERT
食後のデザート

BARBARA Pudding
BARBARA プリン
436 [480]

とろーり、なめらか
至福のひとつき



BEER

ビール



コエドビールが全6種、樽生で飲める！

「コエドビール」は埼玉川越を拠点としたコエドブルワリーが提供するクラフトビールです。
「Beer Beautiful」というコンセプトを掲げ、実際にドイツからビールマイスターを呼び寄せて技術を学び、
15年かけて世界に通用するビールを完成させ、日本を代表するビールとして海外でも高く評価されています。



瑠璃
RURI

S 627 [690]
M 809 [890]

これぞビール、間違いのない旨さ

軽めの苦味と、すっきりとしたキレのあるプレミアムビール。
どんな料理にも合い、ずっと飲み続けられる
COEDO入門の1杯目。



白
SHIRO

S 627 [690]
M 809 [890]

苦みが少なく、ビールが苦手な方にも

苦味が少なく、とてもフルーティーな香り。
無濾過らしく口あたりはとても滑らか。
そのやさしい味はまさしく「白色」。



伽羅
KYARA

S 627 [690]
M 809 [890]

ビターな味に香りが深い、大人のビール

爽やかな柑橘を思わせる香り、
そしてしっかりとした苦味によって作られるボディ。
伽羅色をした、ビターな大人のビール。



毬花
MARIHANA

S 682 [750]
M 864 [950]

旨味を感じる、ビール好きのための一杯

アメリカ産アロマホップを贅沢に投入し、
グレープフルーツのようなしっかりとしたフレーバーがあり、
シトラスを思わせるアロマが華やかに香る
セッション・IPAスタイル。



漆黑
SHIKKOKU

S 709 [780]
M 891 [980]

すっきりとした味わいの黒ビール

まろやかで、香ばしさが口に広がる黒ビール。
しっとりとした香味に似合った、艶やかな黒色と
茶白色の細やかな泡立ちの
コントラストが冴える長期熟成ビール。



紅赤
BENIAKA

S 709 [780]
M 891 [980]

サツマイモの濃厚なコクと甘み

とても濃厚で、
贅沢なコクと甘みが特徴。
上質の麦芽と薩摩芋とビール職人が生み出す、
今だかつてないビール体験をどうぞ。

BEER COMPARISON

コエドビールの飲み比べ
をご用意してます！

BARBARA Pudding
飲み比べセット

3種 1,228 [1,350]
4種 1,573 [1,730]
5種 1,973 [2,170]
6種 2,364 [2,600]



PREMIUM BEER COCKTAIL

コエドビールで作るビアカクテル



Shiro × Lemon
白 × レモン (パナシェ)

フルーティーな白とレモンの
さわやかなビアカクテル。

850 [935]



Shikkoku × Ginger
漆黑 × 生姜 (シャンディーガフ)

まろやかな漆黑と生姜を組み合わせた
女性でも飲みやすい、大人のビアカクテル。

850 [935]

BEER

ビール

Sapporo Black Label	
サッポロ黒ラベル	618 [680]
Yebisu Beer	
ヱビスビール	673 [740]
Shirohonoka	
白穂乃香 愛知県生まれのプレミアムビール	782 [860]
Non-Alcoholic Beer	
ノンアルコールビール	673 [740]



STANDARD BEER COCKTAIL

サッポロ黒ラベルで作るビアカクテル

Shandy Gaff	Cassis Beer	Cork Beer	Beer Spritzer
シャンディーガフ	カシスビア	コークビア	ビアスプリッツァ
Panache	Red Eye	Bitter Orange	
パナシェ	レッドアイ	ビターオレンジ	ALL 680 [748]



WINE

ワイン

SPARKLING WINE

スパークリングワイン



Espace of Limari
エスパス オブ リマリ
スパークリング
[アルゼンチン / ドライ]

引き締まったタンニン分が
感じられる、フレッシュで
フルーティーな味わい。

GLASS 600 [660]
BOTTLE 3,800 [4,180]



Monte Delle Vigne Lambrusco
モンテ デッレ ヴィーニュ
ランブルスコ
[イタリア / ドライ]

濃厚ながらもすっきりとしていて
生ハムやソーセージ、
ミートソースとも抜群の相性！

BOTTLE 4,000 [4,400]



Champagne Taittinger
シャンパーニュ
テタンジェ
[フランス / ドライ]

複数のヴィンテージのワインを
バランス良くブレンドし、
優れた芳香が広がり、エレガントで
バランスのとれたフレッシュ味わい。

BOTTLE 9,800 [10,780]

WHITE WINE

白ワイン



Sarsitano Vino Bianco
モダヴィン サルシターノ
ヴィーノ ビアンコ
[イタリア / フルーティー]

フルーティーで華やかなアロマが
感じられる飲みやすいタイプの
白ワインです。

GLASS 500 [550]
BOTTLE 3,000 [3,300]



Domaine de Gras Estate
Chardonnay
ドメヌ デ グラス
エステート シャルドネ
[チリ / シャルドネ]

厚みのある果実味と、
しっかりとした綺麗な酸が程よい。
滑らかで柔らかな質感。

GLASS 700 [770]
BOTTLE 3,900 [4,290]

Nugan Estate Sauvignon Blanc
ヌーガン エステート ソーヴィニヨン ブラン
[オーストラリア / ドライ]
BOTTLE 3,500 [3,850]

Torres Vina Esmeralda
トーレス ヴィーニャ エスメライダ
[スペイン / フルーティー]
BOTTLE 3,500 [3,850]

Bogle Vineyards Chardonnay
ボーグル ヴィンヤーズ シャルドネ
[アメリカ / リッチ]
BOTTLE 4,600 [5,060]

RED WINE

赤ワイン



Sarsitano Vino Rosso
モダヴィン サルシターノ
ヴィーノ ロッソ
[イタリア / ミディアム]

引き締まったタンニン分が
感じられる、フレッシュで
フルーティーな味わい。

GLASS 500 [550]
BOTTLE 3,000 [3,300]



Domaine de Gras Estate
Cabernet Sauvignon
ドメヌ デ グラス エステート
カベルネ ソーヴィニヨン
[チリ / ミディアム]

凝縮度の高い果実味。
繊細で丸みのあるタンニンが
エレガントな印象。

GLASS 700 [770]
BOTTLE 3,900 [4,290]

Nugan Estate Shiraz
ヌーガン エステート シラー
[オーストラリア / フルボディ]
BOTTLE 3,500 [3,850]

Vina Errazuriz Estate Merlot
エラスリスエステート メルロー
[チリ / ミディアム]
BOTTLE 3,500 [3,850]

Sileni Cellar Selection Pinot Noir
シレーニ ピノノワール
[ニュージーランド / ミディアム]
BOTTLE 4,200 [4,620]

WINE
COCKTAIL

ワインカクテル

Sangria (Red / White)
サングリア (赤 / 白)
Mimosa
ミモザ

Kir Royale
キールロワイヤル
Kir Imperial
キールインペリアル

Kitty
キティ
Kir
キール

American Lemonade
アメリカンレモネード
ALL 691 [760]

COCKTAIL

カクテル

ALL 664 [730]

GIN	VODKA	TEQUILA	PASSOA
Gin Tonic ジントニック	Moscow Mule モスコミュール	Tequila Tonic テキーラトニック	Passoa Orange パッソアオレンジ
Gin Ricky ジンリッキー	Vodka Tonic ウォッカトニック	Tequila Sunrise テキーラサンライズ	Passoa Grapefruits パッソアグレープフルーツ
Gin Buck ジンバック	Bloody Mary ブラッディーメアリー	Mexicoke メキシコーク	
LYCHEE	CASSIS	RUM	FRAMBOIS
Lychee Tonic ディタトニック	Cassis Soda カシスソーダ	Rum Coke ラムコーク	Frambois Ginger フランボワーズジンジャー
Lychee Grapefruits ディタグレープフルーツ	Cassis Orange カシスオレンジ	Rum Tonic ラムトニック	Frambois Orange フランボワーズオレンジ
PEACH			
Fuzzy Navel ファジーネーブル			
Peach Soda ピーチソーダ			

WHISKEY

ウイスキー



Dewar's
デュワーズ
[ハイボール / ロック / 水割り]

アメリカでスコッチといえば「デュワーズ」と言われるほど、
世界有数の代表的なウイスキーブランド。

673 [740]

Evan Williams Black Label
エヴァン ウィリアムス ブラックラベル
[ハイボール / ロック / 水割り]

樽詰めした日までも記載されている少数限定生産です。
優雅でリッチ、飲めばわかる質の良さ。

618 [680]

NON ALCOHOL

COCKTAIL

ノンアルコールカクテル

ALL 564 [620]

Virgin Breeze バージンブリーズ クランベリージュース + グレープフルーツジュース	Shirley Temple シャーリーテンブル ジンジャーエール + ザクロシロップ
Saratoga Cooler サラトガクーラー ジンジャーエール + ライム	Apple Frazzle アップルフリーズル アップルジュース + レモンソーダ

SOFT DRINK

COFFEE / TEA	JUICE / SODA		
Coffee コーヒー (HOT/ICED)	509	[560]	
Cafe au Lait カフェラテ (HOT/ICED)	600	[660]	
Tea 紅茶 (HOT/ICED)	560	[620]	
Cranberry Juice クランベリージュース	564	[620]	
Grapefruits Juice グレープフルーツジュース	564	[620]	
Oolong Tea ウーロン茶	564	[620]	
Orange Juice オレンジジュース	564	[620]	
Tomato Juice トマトジュース	600	[660]	
Apple Juice アップルジュース	564	[620]	
Ginger Ale ジンジャーエール	564	[620]	
Cola コーラ	564	[620]	
Tonic Water トニックウォーター	564	[620]	
Soda ソーダ	564	[620]	



食物アレルギーまたはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ



左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。
(Language: 日本語・English・中文)

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

[Policy of the removal of specified ingredient]

Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of specified ingredient" which is written on our website.

You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】

有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客，請掃描QRCode，並參閱我司的官網上的「關於去除特定食物的政策」。