

Stone-Oven Hamburger Steak

石窯ハンバーグランチ

高温の石窯で焼き上げる、バルバラ自慢のハンバーグステーキです

Set 以下のセットが付きます

Stone-Baked Olive Bread or Rice
石窯焼
オリーブブレッド or ライス

+

Salad
サラダ

+

Drink Buffet
ドリンク
ビュッフェ

Hamburger Steak in Cheesy Onion Gratin Soup Style

たっぷりチーズのオニオングラタンスープ仕立て

甘みを引き出した玉ねぎスープに、
とろけるチーズを重ねたコク深い一皿。

1550



Hachis Parmentier-Style Gratin Hamburger Steak

アッシュェパルマンティエ風グラタンバーグ

ほくほくのポテトと旨みあふれるミートソースを重ね、
香ばしく焼き上げたフレンチ定番の味わい。

1650



Hamburger Steak with Funagata Mushroom Cream Sauce

舟形マッシュルームクリームソース

石窯でふっくら焼き上げたハンバーグに、香り高い
舟形マッシュルームの濃厚クリームソースをたっぷり。 1800



Hamburger Steak with Rich Lobster Bisque-Style Sauce

濃厚ビスク仕立てオマールソース

オマール海老の旨みを凝縮したビスクソースで味わう、
贅沢でリッチなハンバーグ。 1890



Pasta パスタランチ

Set

Salad
サラダ

+

Drink Buffet
ドリンクビュッフェ

Tagliatelle with Shrimp, Kale, and Lemon Cream Ricotta Cheese

海老とケール、リコッタチーズのレモンクリームタリアテッレ

プリッとした海老とほろ苦いケールに、爽やかなレモン香るクリーム。

1480

Ricciarelle with Boat-Shaped Mushrooms and Domestic Beef Bolognese

舟形マッシュルームと国産牛ボロネーゼのリッチャレッレ

国産牛の旨みとマッシュルーム香る平打ちのリッチャレッレに絡めて。

1680

Omelet オムレツランチ

Set

Stone-Baked Olive Bread
石窯焼オリーブブレッド

+

Salad
サラダ

+

Drink Buffet
ドリンクビュッフェ

Stone-Oven Cheese Omelet

石窯チーズオムレツ 山形産舞茸とポルチーニ茸のクリームソース

チーズとろけるオムレツに、きのこたっぷりの濃厚なクリームソースをかけて。 1480

Deli デリランチ

Set

Stone-Baked Olive Bread
石窯焼オリーブブレッド

+

Drink Buffet
ドリンクビュッフェ

Today's Deli Plate Lunch

Today's デリプレートランチ

バランスよく、しっかり満足できる、彩り豊かなプレートです。

1700

Bread
パン

Stone-Baked Olive Bread

石窯焼オリーブブレッド 380

ランチセットに追加でご注文いただけます

Barbara
market
place

Lunch menu

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