

*A melange of
European Cuisines*

GRAND MENU

BEER, HIGH BALL, RED & WHITE WINE
SPARKLING WINE, COCKTAIL, WHISKY,
BRANDY, NON ALCHOL, etc...

バルバラ名物 石窯料理!!

STONE OVEN

Barbara's Specialty

300℃以上の石窯で焼き上げた
バルバラ名物の石窯料理は、
焼きシーザーサラダをはじめ
タパスからしっかり肉料理まで
幅広くご用意しております！
出来たてアツアツをどうぞ！

丸ごとロメインレタスの石窯焼き
シーザードレッシング

Stone Oven baked Whole Romaine
Lettuce with Caesar Dressing

980



豪快に丸ごとロメインレタスを石窯で焼いた一品。
ザクザクと切って半熟卵と一緒に召し上がりください！

石窯でアツアツの タパスたち

焼きピー

Stone Oven Baked Peanut

500

枝豆のアーリオ・オーリオ グラナチーズがけ

Stone Oven Baked Aglio Olio with Green Soybeans
with Grana Cheese

500

アンチョビキャベツの石窯オープン焼き

Stone Oven Baked Anchovy Cabbage

500

淡路玉ねぎの丸ごと石窯焼き

Stone Oven Baked Whole Onion

500

白海老とブロッコリーのアヒージョ

Glass Shrimp & Broccoli Ajillo

500

パンの盛り合わせ
Assorted Bread

300

アヒージョと
一緒にどうぞ！



TAPAS

さらに!! 石窯タパス

みんなでシェアして

楽しんで!



とろりタマゴと
召し上がれ。

アスパラガスとグアンチャーレ、
温泉卵の石窯焼き

Stone baked soft boiled egg,
Asparagus and Guanciale

680



ケイジャンバターが
お酒に合う!

エリンギの石窯焼き
ケイジャンバター

Stone baked king oyster mushroom
with cajun butter

500



STAUB GRILLED

ハーブチキンと野菜のSTAUB蒸し
Staub Steamed Herb Chicken & Vegetables

1,580

皮はパリッと中はジューシーで濃厚な旨みを
閉じ込めたチキンの色とりどりの野菜と一緒にどうぞ!

石窯STAUB蒸し!



タパスで 乾杯

TAPAS



バルバラマーケットのオリーブマリネ
Marinated Olives

ワインの
おつまみ代表。

500



ヤリイカのセモリナ粉フリット
Fried Calamari

チリマヨネーズで。

500



ブルータチーズとトマトのカプレーゼ バジル風味
Burrata cheese and tomato caprese with basil

さっぱり
タパスはコレ

980



スモークサーモンのレモンマリネ
Lemon Marinated Smoked Salmon

鮮やか
& 爽やか。

780

TAPAS



モロッコ風きゅうりのピクルス
Morocco Style Cucumber Pickles

クミンスパイス
香るピクルス

500



ジャガイモのスパニッシュオムレツ
Spanish Omelette with Potatoes

熱々のまま
どうぞ！

600



フライドポテト ソルト
Fried Potatoes with Salt

定番の！

500



フライドポテト ローズマリー
Fried Potatoes with Rosemary

ローズマリー
香る！

500



スパイシーチーズナチョス
Spicy Cheese Nachos

やみつき度
高め！

500



カマンベールチーズのはちみつ石窯焼き
Stone Oven Baked Camembert Cheese with Honey

リピート率
高め！

500

Recommend!

WITH
BEER

クラフトビール

ご用意しております！



Tap Marché

必ずお好みが見つかります

詳しくはスタッフまで



CHARCUTRIE



バルバラの生ハムは 切りたて!!



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!

パルマ産生ハム 18ヵ月熟成

Parma Ham Aged 18 Months

500

イベリコ豚のチョリソー

Iberico Chorizo

500

グアンチャーレ

Guanciale

500

サラミ ～ ハーブ・スパイス香るサラミ ～

Salami flavoured with Herbs & Spices

500



迷ったら コレ。

シャルキュトリ盛り合わせ
Assorted Italian Ham

1,500

SALAD

極シンプル。

塩昆布が絶妙!



西洋ワサビが効いた
ドレッシング

バルバラグリーンサラダ

Green Market Salad

HALF 700 FULL 950



玉ねぎベースの
ドレッシング

レタスと塩昆布のシンプルサラダ

Lettuce Salad with Salted Brown Seaweed

HALF 600 FULL 850

PIZZA

バルバラのピッツァは、高温の石窯で焼き上げるので
パリッと軽い食感! ワインのお供にもぴったり!



定番マルゲリータ
Classic Pizza Margherita

850

トマト、バジル、モッツァレラチーズの定番ピッツァ



釜揚げしらすと青海苔のクリームピッツァ
Dried Green Seaweed Cream Pizza
with Whitebait Simply Scalded

950

青海苔とクリームが絶妙のとろけるピッツァ



淡路玉葱とゴルゴンゾーラのピッツァ
Gorgonzola Cheese Pizza
with AWAJI ONION

950

ゴルゴンゾーラのクセのある味わいがやみつきになるピッツァ



白海老とカラスミのおつまみピッツァ
Snack Pizza with Glass Shrimp
& Dried Mullet Roe

950

こだわりの食材! シェフのおすすめピッツァ

熱々!! 人気のピッツァ

お肉で。

やっぱりメインは

MEAT PLATE

バルバラのミートプレートは、赤身の旨味強いアンガスビーフとシェフ特製のスパイスに漬けたタンドリーチキン、スペアリブにソーセージまでついてボリューム満点！



バルバラ名物！ミートプレート

Assorted Grilled Meat Plate

2,980



サーロイン150g・スペアリブ100g・スモークソーセージ1本・タンドリーチキン

Angus Beef 150g / Sparerib 100g / Smoked Sausages / Tandoori Chicken

MEAT

肉料理。しっかり



ソーセージグリルの盛り合わせ
Platter of grilled sausages

1,680

プレーン・スモーク・黒山椒の3種類をそれぞれ楽しんで！



ラムチョップのロースト
Roasted lamb chops

2本 / 1,880

絶妙な焼き加減のラムチョップ。
重めの赤ワインでしっとりとした肉質を堪能してください。



アンガース牛のサーロインステーキ
Angus beef sirloin steak

150g / 1,980

柔らかくジューシーなアンガスビーフを使った、贅沢サーロインステーキ。
塩コショウでお肉本来の味をお楽しみいただけます！



Barbara Ajillo!!

MEAT

おつまみにぴったりな
お肉料理たち！

スパイシーラム肉と
マッシュポテトの
チーズ焼き

Spicy Lamb and
Mashed Potatoes
with Cheese

680

ほじって食べて、
納得の一品。



砂肝とニンニクの芽のアヒージョ 黒山椒
Gizzard and garlic bud ajillo
with black Japanese peppercorn

600

アヒージョと
一緒にどうぞ！

砂肝の食感をバケットと共に！

パンの盛り合わせ
Assorted Bread

300

燻製胡麻レバー
Smoked Sesame
Seed Liver

500

ヒトクセある一品、
酒飲みにはたまらない...



バルバラの
フライドチキン

Fried chicken

680

THE・定番
ジューシーです！



牛スジのピリ辛
トマト煮込み

Stewed beef tendon
with spicy tomatoes

600

とろとろな牛すじを赤ワインと！



SPARE RIB

バルバラのスペアリブは、特製のスパイスとハーブがたっぷり！
ジューシーなスペアリブを豪快に手づかみでどうぞ！

単品 1pc~

黒山椒

Black Japanese Pepper

お酒がすすむ！バルバラ秘伝の黒山椒。 500

バルバラスパイス

BARBARA Spice

パンチの効いたバルバラ特製のスパイス。 500

黒コショウ

Black Pepper

お肉の旨みをシンプルに味わうならこれ！ 500



スパイス & ハーブ スペアリブ1ポンド盛り
Assorted 1Pond Sparerib ~ Spice & Herb ~

1,980



メの! パスタ・パエリア。



PASTA

からすみのペペロンチーノ

Spaghetti with Salted Mullet Roes, Garlic, Oil & Chili

からすみの独特な風味と味わいがくせになる!

1,100

チョリソーのペンネ・アラビアータ

Penne All'arrabbiata with Chorizo

この辛さが刺激的! ついまた食べたくなるやみつきパスタ!

1,200

PAELLA

直径25センチサイズの特製パエリア。
素材の旨みを詰め込みました!



タンドリーチキンとズッキーニのスパイシーパエリア

Spicy Paella with Tandoori Chicken & Zucchini

バルバラのパエリアといえばこれ!

1,600



海老とムール貝、あさりのパエリア

Paella with Shrimp, Mussels & Asari Clam

たくさんのシーフードを豪快にパエリアにしました!

1,800

SWEETS

甘いものは別バラ!?
メのデザートにどうぞ!



Stone oven pancake

メープルシロップの石窯パンケーキ
バニラアイス添え

Stone oven pancake of maple syrup
with vanilla ice cream

680



チョコとナッツの石窯パンケーキ
チョコレートアイス添え

Stone oven pancake of Chocolate and nuts
with chocolate ice cream

720



ベリーの石窯パンケーキ
ストロベリーアイス添え

Stone oven pancake of berry
with strawberry ice cream

780

Ice Cream

アイスの盛り合わせ
Assorted ice Cream

500

