

Charcuterie

シャルキュトリー

Slovenian Prosciutto	Italian Mortadella
スロベニア産生ハム	イタリア産モルタデッラ
872 [960]	863 [950]
Wild Salami	Ham and Salami Platter
ワイルドサラミ	ハム・サラミ盛り合わせ
781 [860]	1800 [1980]

Delicatessen

小皿料理

Marinated Olives and Feta Cheese	
オリーブとフェタチーズのマリネ	772 [850]
Salmon with Egg and Mayonnaise	
ウフマヨサーモン	590 [650]
Chickpea Hummus and Flatbread	
ひよこ豆のフムスとフラットブレッド	890 [980]
Chilled Tomatoes and Ricotta Cheese	
冷やしトマトとリコッタチーズ	818 [900]
Potato Salad with Smoked Salted Mackerel	
スモークした塩サバのポテトサラダ	727 [800]
Assorted French Deli Platter	
フレンチデリ盛り合わせ	1363 [1500]
Herb French Fries	
ハーブフレンチフライポテト	727 [800]
Confit Octopus and Lyonnaise Potatoes	
真だこのコンフィとじゃがいものリヨネーズ	800 [880]
Fried Squid with Aioli Sauce	
ヤリイカのフリット アイオリソース	890 [980]

Salad

サラダ

Warm Stone-Baked Romaine Lettuce and Pork Belly Prosciutto Salad	
石窯焼ロメインレタスと豚トロ生ハムの温かいサラダ	1327 [1460]
Avocado, Quinoa, and Kale Green Salad	
アボカドとキヌア、ケールのグリーンサラダ	1436 [1580]

Stone Oven Specialties

石窯小皿

バルバラ自慢の石窯で仕上げる熱々のデリカテッセン

Stone-Oven Baked Pâté de Campagne	
石窯焼きパテドカンパーニュ	872 [960]
Stone-Oven Baked Chili Potatoes with Cheese	
チリポテトの石窯チーズ焼き	890 [980]
Stone-Oven Baked Cauliflower with Mustard Butter	
カリフラワーの石窯マスタードバター焼き	800 [880]
Stone-Oven Baked Hachis Parmentier	
石窯焼きアッシュェパルマンティエ	800 [880]
Stone-oven Yamagata Black Maitake Mushrooms, Button Mushrooms, And Pork Belly Prosciutto	
山形産舞茸とマッシュルーム、豚トロ生ハムの石窯焼き	863 [950]
Stone-Oven Baked Miyagi Octopus and Zucchini Ajillo	
宮城産真だことズッキーニの石窯アヒージョ	818 [900]
Stone-Oven Baked Shrimp and Boat-Shaped Mushroom Ajillo	
海老と舟形マッシュルームの石窯アヒージョ	890 [980]

Bread

パン

Stone-Baked Olive Bread	
石窯焼オリーブブレッド	345 [380]

Main

メインデッシュ

Spicy Roasted Chicken with Ricotta and Herb Dip	
スパイシーチキンロースト リコッタとハーブのディップ	1718 [1890]
Swordfish Cutlet with Egg-Mayo Tartar Sauce	
トロカジキのカツレツ ウフマヨタルタル	1681 [1850]
Stone-Oven Roasted Wagyu Beef with Mustard and Black Pepper Sauce	
黒毛和牛の石窯ロースト マスタードと黒胡椒のソース	3545 [3900]

Pizza

ピッツァ

Tomato Sauce Pizza with Pepperoni, Salsiccia & Olives	
ペパロニとサルシッチャ・オリーブのトマトソース	1363 [1500]
Quattro Formaggio with Caramelized Onion & Funagata Mushrooms	
キャラメルオニオンと舟形マッシュルームのクアトロフォルマッジオ	1636 [1800]

Pasta / Risotto

パスタ / リゾット

Spaghetti 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スパゲティ	1363 [1500]
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	1636 [1800]
Stone-Oven Risotto with Porcini and Yamagata Maitake Mushrooms	
石窯焼リゾット ポルチャーニと山形産舞茸	1590 [1750]

Dessert

デザート

Crème Brûlée	Cheese Terrine
クレームブリュレ	テリーヌフロマージュ
800 [880]	681 [750]
Nougat Glacé	Classic Chocolate Cake
ヌガーグラッセ	ガトーショコラクラシック
681 [750]	809 [890]

Barbara
market
place

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」。
---	---

Grand menu

チャージ料金としてお一人様につき別途¥440 頂戴いたします
Table Charge : ¥440 per person