Charcuterie

シャルキュトリー

Slovenian Prosciutto
スロベニア産生ハム 900 [990]

Italian Mortadella
イタリア産モルタデッラ 850 [935]

Wild Salami
ワイルドサラミ 800 [880]

Ham and Salami Platter
ハム・サラミ盛り合わせ 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 780 [858]

Salmon with Egg and Mayonnaise
ウフマヨサーモン 600 [660]

Chickpea Hummus and Flatbread
ひよこ豆のフムスとフラットブレッド 890 [979]

Chilled Tomatoes and Ricotta Cheese
冷やしトマトとリコッタチーズ 850 [935]

Potato Salad with Smoked Salted Mackerel
スモークした塩サバのポテトサラダ 750 [825]

Assorted French Deli Platter
フレンチデリ盛り合わせ 1400 [1540]

Herb French Fries
ハーブフレンチフライポテト 800 [880]

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 900 [990]

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 890 [979]

Stone-Oven Baked Chili Potatoes with Cheese
チリポテトの石窯チーズ焼き 890 [979]

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 890 [979]

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 850 [935]

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 [979]

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 1700 [1870]

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 1700 [1870]

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 3600 [3960]

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 1400 [1540]

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ォ 1700 [1870]

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 1500 [1650]

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 1700 [1870]

Stone-Oven Risotto with Porcini and Yamagata Maitake Mushrooms
石窯焼リゾット　ポルチーニと山形産舞茸 1590 [1750]

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 1350 [1485]

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 1450 [1595]

Bread

パン

Stone-Baked Olive Bread
石窯焼オリーブブレッド 350 [385]

Dessert

デザート

Crème Brûlée
クレームブリュレ 800 [880]

Cheese Terrine
テリーヌフロマージュ 680 [748]

Nougat Glacé
ヌガーグラッセ 680 [748]

Classic Chocolate Cake
ガトーショコラクラシック 810 [891]

Barbara
market
place

Grand 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「關於去除特定食物的政策」。

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