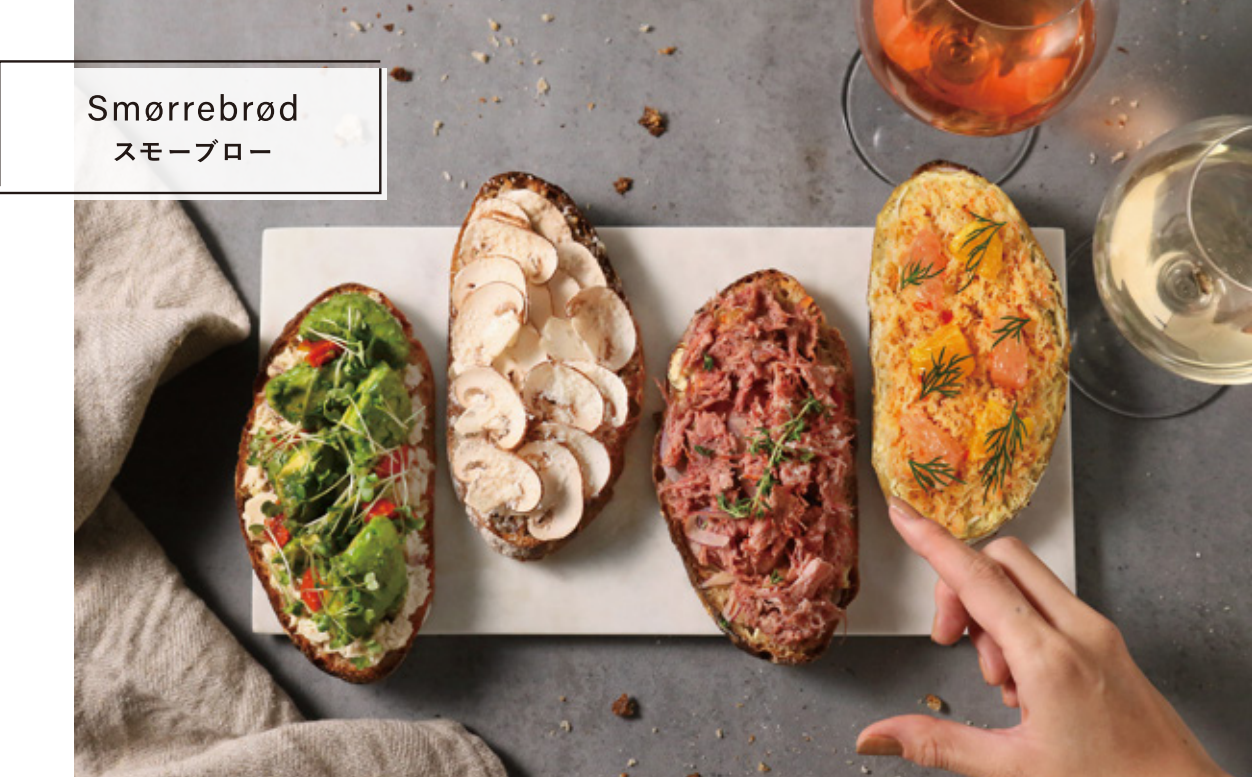


BARBARA market place

For a good day

Night time

Starter



Smørrebrød
スモーブロー

デンマークのオープンサンド「スモーブロー」北欧の伝統料理をアレンジしました
ディナーのスターターはここからどうぞ

ラサンテポルク豚のローストポークと
ブラウンマッシュルーム 528
Roasted Lasante Pork /
Brown Mushroom [税込 580]

自家製ツナのグリーンマスタード和え
セミドライマト アボカド 591
Homemade Tuna with Green Mustard /
Sun-dried Tomatoes / Avocado [税込 650]

香住蟹と柑橘 根セロリの
エキゾチッククリームチーズ 591
Kasumi Crab, Citrus, & Root Celery
with Exotic Cream Cheese [税込 650]

ハーブ香るコンビーフとクリームチーズ
チリコンカーン 591
Herb-Scented Corned Beef & Cream Cheese /
Chili Con Carne [税込 650]



Apero Platter
前菜盛り合わせ

シャルキュトリやチーズの盛り合わせ
お気に入りのワインとご一緒に

アペロ盛り合わせプレート
Apero Platter 1346
[税込 1480]



Apéritif
前菜

小ぶりなお皿で提供するアペロ
お酒と合わせて気軽にお楽しみください

彩り野菜のピクルス 591
Pickles with Colorful Vegetables [税込 650]

根セロリと有機人参のラペ 500
Celery Root and Organic Carrot Lappe [税込 550]

生ハムで包んだ果実とマスカルポーネ 710
Fruit & Mascarpone wrapped in Prosciutto [税込 780]

香住の甘海老の柑橘マリネとフレッシュカリフラワー 773
Marinated Sweet Shrimp from Kasumiwith Fresh Cauliflower [税込 850]

生ハム パルマ産18か月熟成 619
Cured ham from Parma, aged 18 months [税込 680]

イベリコ豚のチョリソー 591
Iberian Chorizo Pork [税込 650]



Salad
サラダ

素材の組み合わせを楽しむ
ローフード

ブラックベリーとブルーベリー、
リコッタチーズのサラダ 1119
Salad with Blackberry, Blueberry,
& Ricotta Cheese [税込 1230]

海老とフレッシュコリアンダーの
パリパリスパイスサラダ 1073
Crispy Spicy Salad with Shrimp
& Fresh Cilantro [税込 1180]

Maindish

Fish Dish 魚介の一皿

魚介を気軽に楽しむ一皿
白ワインやオレンジワインとどうぞ

**ムール貝の
グリーンココナッツ蒸しと
パン ド カンパーニュ**
Steamed Mussels with Green Coconut
& Pain de Campagne **891**
[税込 980]

**マグロの頬肉と豆の
軽いトマト煮込み**
Tuna Cheeks & Beans Stewed
in Tomatoes **1164**
[税込 1280]



Meat Dish お肉の一皿

赤ワインやロゼワインに合わせて
軽やかに楽しめるお肉料理

大勢でシェアするもよし、
ひとりで好きな一皿を楽しむもよし

合鴨胸肉のローストと焼き葱 柑橘香るバルサミコソース **1073**
Roasted Duck Breast with Grilled Onions with Citrus Balsamic Sauce [税込 1180]

ラサンテポルク豚の薄焼きカツレツ **981**
La Santé Polk Pork Cutlet [税込 1080]

粗挽き牛挽肉のミートパイ マスカルポーネのクリーム・フェッテ **1319**
Ground Beef Meat Pie with Mascarpone Creme Fette [税込 1450]

Finishing



Pasta パスタ

身体にうれしい全粒粉を使ったペンネや
もちもちの生麺で作る、シェフ自慢のパスタ

夏野菜と蒸し鶏のスパイシークリームソースパスタ
ー 生パスタ フェットチーネ ー **1182**
Pasta with Summer Vegetables & Steamed Chicken in Spicy Cream Sauce [税込 1300]
- Fresh Pasta Fettuccine -

海老とアボカドのケールクリームソースパスタ
ー 生パスタ フェットチーネ ー **1273**
Pasta with Prawns & Avocado in Kale Cream Sauce [税込 1400]
- Fresh Pasta Fettuccine -

ソイミートとカステルフランコのベジミートソースパスタ
ー 全粒粉ペンネ ー **1091**
Pasta with Soy Meat & Castelfranco Veggie Meat Sauce [税込 1200]
- Whole Wheat Penne -

Dessert Market

Dessert
デザート



PANCAKE

- 発酵バターとメープルシロップのダッチパンケーキ

Dutch Pancakes with Fermented Butter & Maple Syrup

900

[税込 990]
- クレームダンジュとベリーของダッチパンケーキ

Dutch Pancakes with Creme D'orange & Berries

1255

[税込 1380]
- オレンジショコラとマスカルポーネクリームของダッチパンケーキ ...

Dutch Pancake with Orange Chocolate & Mascarpone Cream

1073

[税込 1180]



OTHER

- ハイカカオの濃厚ショコラテリーヌ

High Cacao Rich Chocolate Terrine

673

[税込 740]
- バスク風チーズケーキ

Basque-style Cheesecake

619

[税込 680]

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き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」。