



| LIFE IS BREWTIFUL |

BARBARA

| HOPPILY EVER AFTER |



GOOD BEER

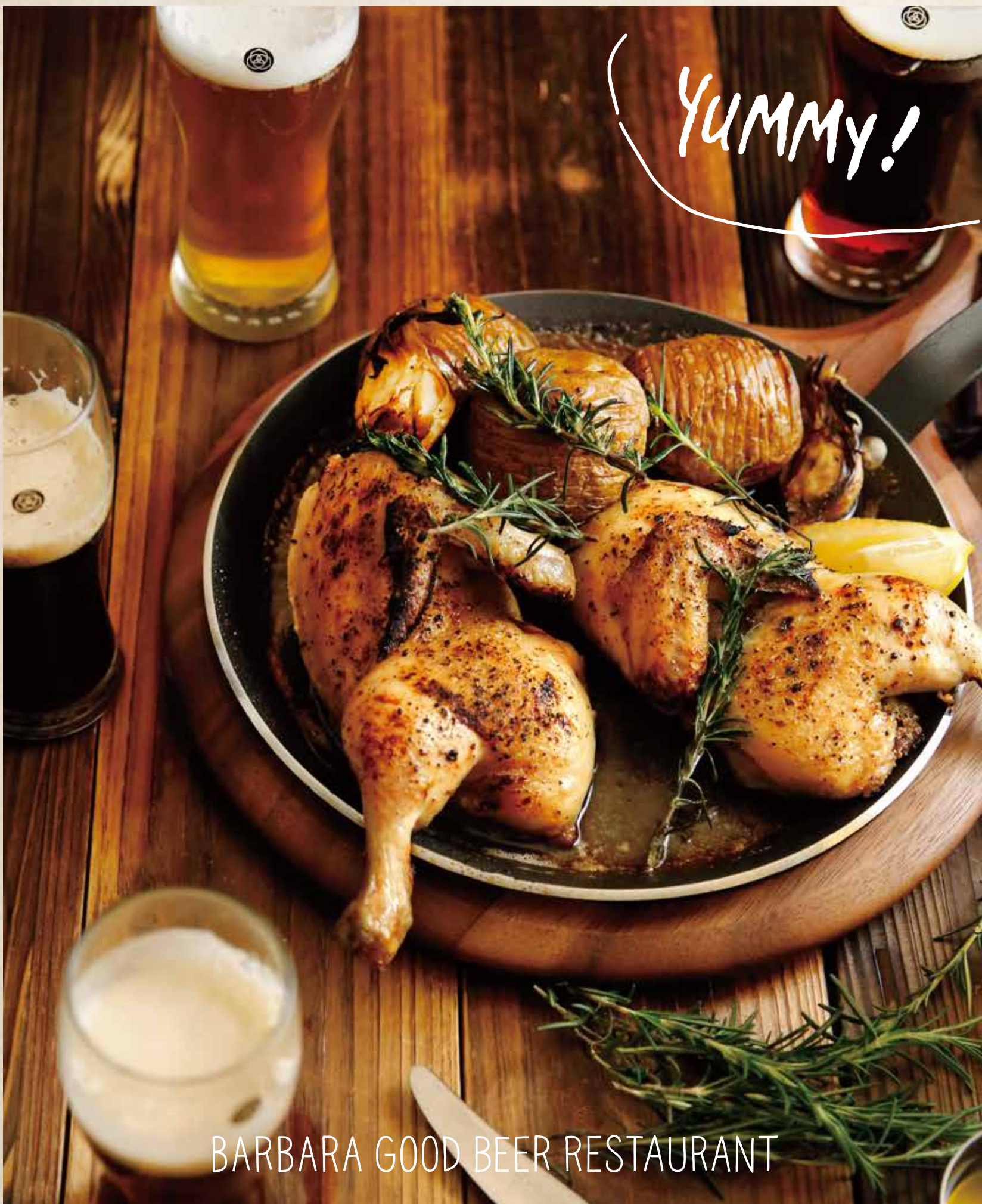
WONDERFUL TABLE LIFE STYLE FOR NICE PEOPLE !



@barbara.beer.jp



barbara.beer.jp



BARBARA GOOD BEER RESTAURANT

写真はイメージです

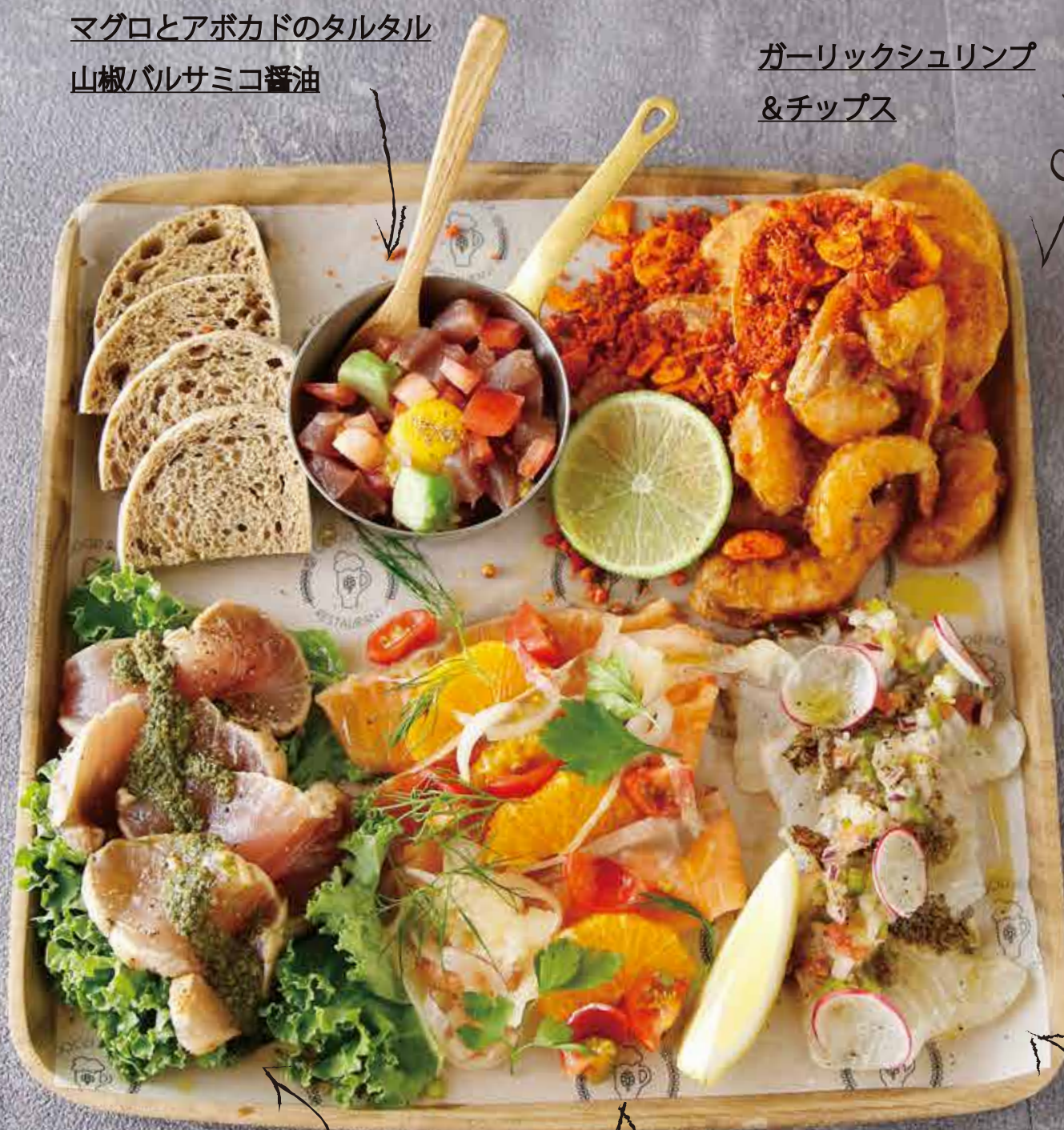
SEASONAL MENU

SEAFOOD PLATTER

シーフードプラッター 2610yen

マグロとアボカドのタルタル
山椒バルサミコ醤油

ガーリックシュリンプ
&チップス



マグロの炙り
ガーリック&ペッパー

サーモンマリネ
オレンジビネグレット

タイのカルパッチョ

DELI デリ



Anchovy Potato Salad.
アンチョビ
ポテトサラダ
610yen



Vegetable Pickls.
バルバラ風野菜の
ピクルス
520yen



Salmon & Abocado Tar Tar.
アトランティックサーモンと
アボカドのタルタル
750yen



Tuna & Vegetable & Fresh Cheese Wasabi Salad.
マグロとグリーン野菜、フレッシュチーズの
山葵サラダ
960yen



"Miyabi" Red Snapper Carpaccio with fresh salsa & Tapenade.
三重県産みやび鯛のカルパッチョ
フレッシュサルサとタップナード
1070yen

DELI plate デリプレート

1,950yen

三重県産みやび鯛のカルパッチョ
フレッシュサルサとタップナード

アンチョビポテトサラダ

クラシック
パテ ドカンパーニュ

モルタデッラ

切り立てパルマ産生ハム 18 ヶ月

アトランティックサーモンとアボカドのタルタル



Anchovy Potato Salad.

Pate de Campagne.

Mortadella.

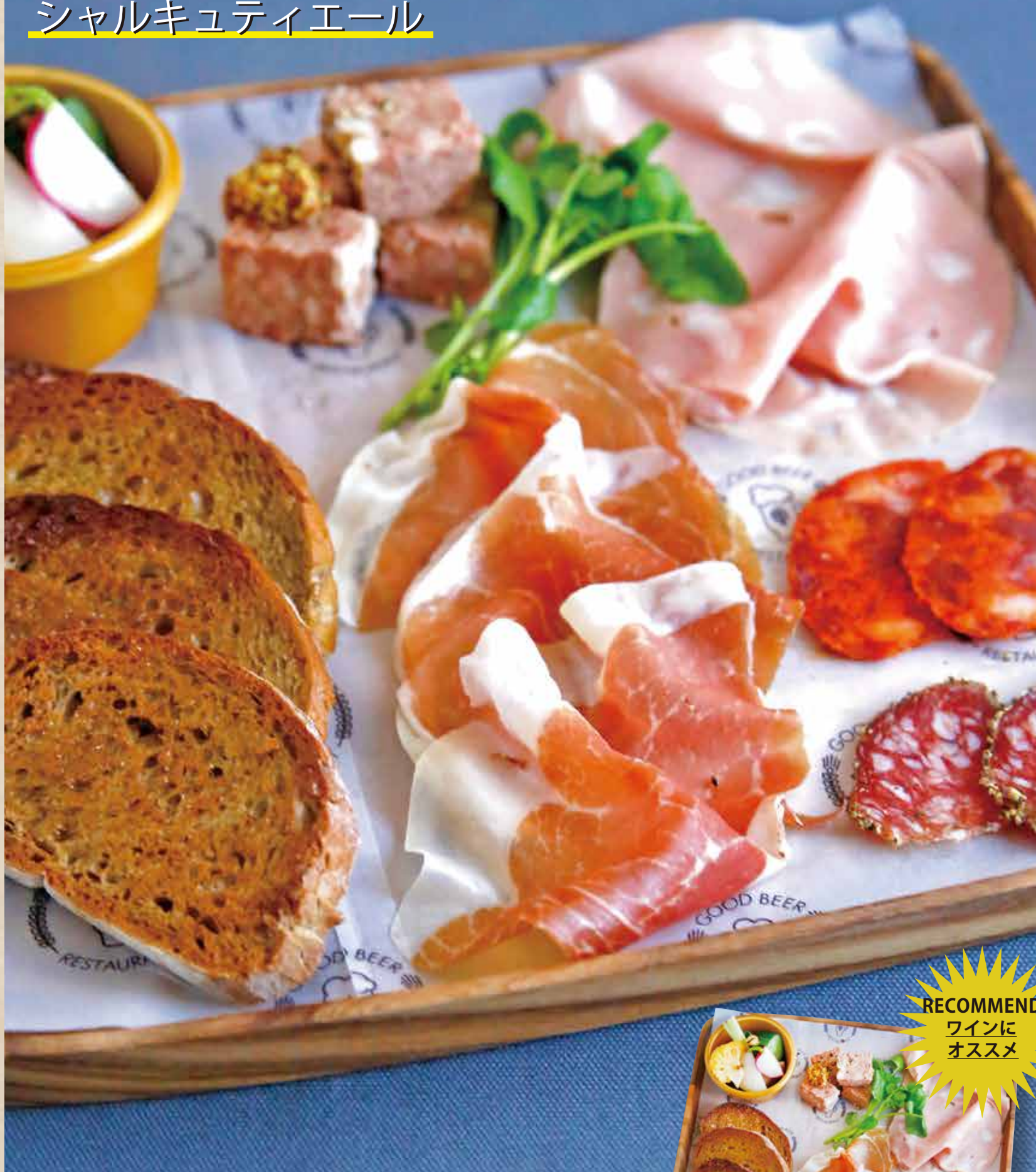
Carpaccio.

Salmon & Avocado Tartar.

Prosciutto di Palma.

CHARCUTIER

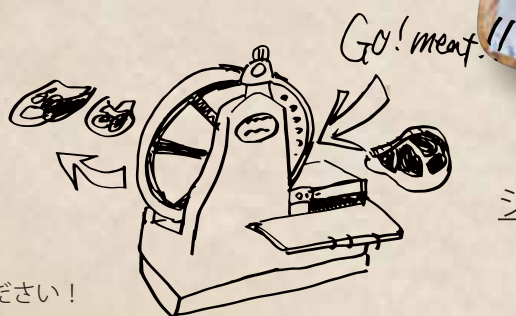
シャルキュティエール



RECOMMEND
ワインに
オススメ

バルバラの生ハムは、 切りたて!!

バルバラの生ハムは、サラミエール御用達の
タマニーニ社のプロシュット用手动スライサー
を使って、オーダーが入ってから1枚ずつ丁寧に
切りだして提供いたします。切りたての香りと、
約1mmの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！



Selection of Charcutier.
シャルキュティエール盛り合わせ

2060yen



Classic Pate de Campagne.

クラシック パテ ド カンパーニュ

豚ミンチの中に鶏白レバーやスパイスを混ぜ込んで
しっとり焼き上げた田舎風のパテは、ビールは
もちろん、ワイン好きの女性にもおすすめの一皿。

1490yen



Prosciutto di Palma.

切りたてパルマ産生ハム 18 ヶ月

1270yen



Selection of Salame.

サラミ セレクション

1400yen



FRIT フリット

Fried Chicken.
フライドチキン

<plain> 1020yen
<spicy> 1070yen



Fried Potato.
フレンチポテトフライ
740yen

Croquette of Awaji Octopus.
淡路タコのコロツケ
830yen



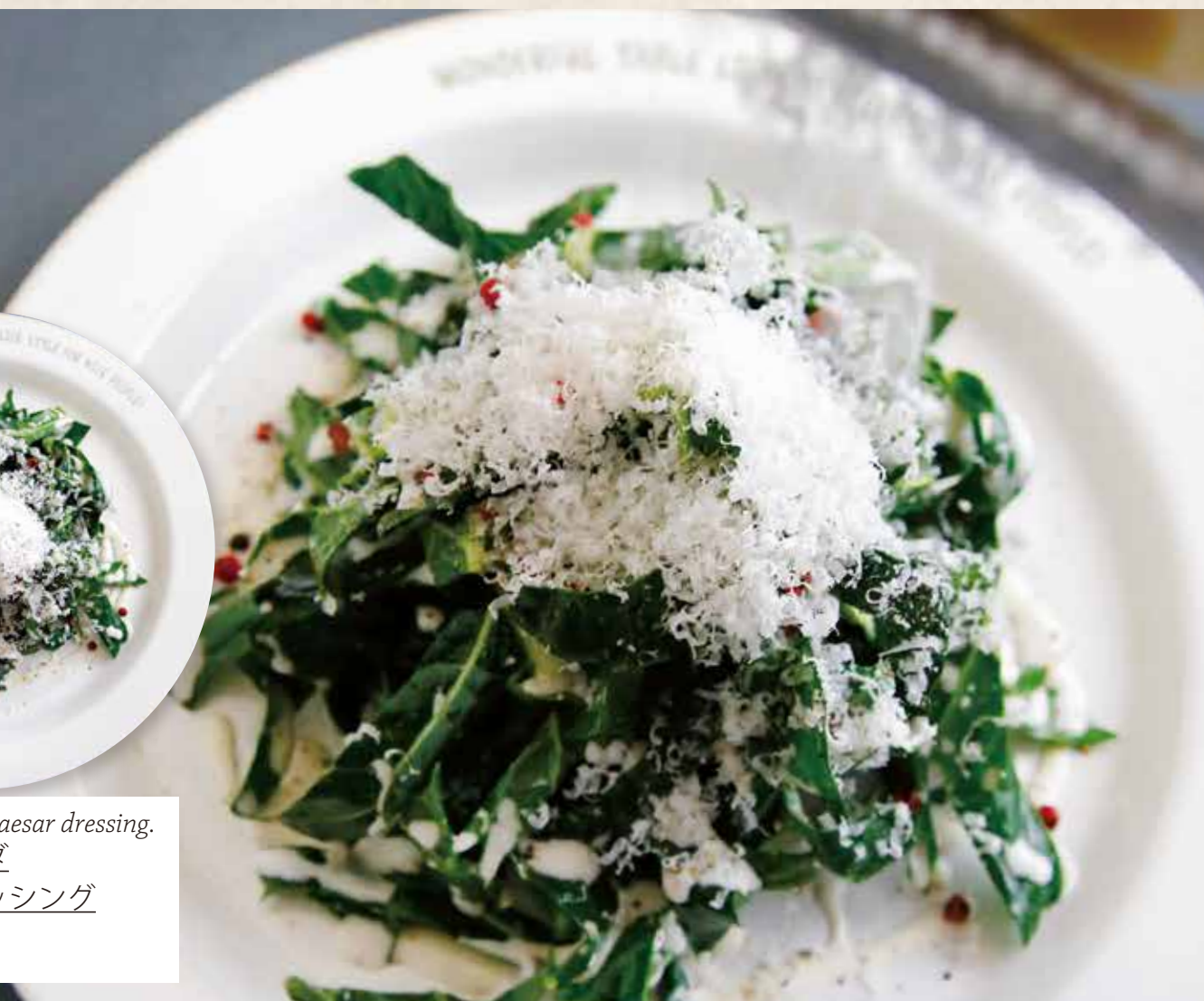
Frit of Soft Shell Shrimp & Squid &
Vegetables.
ソフトシェルシュリンプと
スルメイカ、季節野菜の
ビールフリット 940yen

SALAD

サラダ



Kale Salad with Caesar dressing.
ケールのサラダ
シーザードレッシング
 1040yen



lettuce & Onion Salad.
レタスとオニオンの
シンプルサラダ
 <S Size> 480yen <L Size> 960yen

OLIVE BREAD

オリーブブレッド

バルバラのオリーブブレッドは、
 “かりっ → ふわっ → もっちり”の
 食感をお楽しみいただけます。
 芳ばしい香りと生地に練りこまれた
 オリーブオイルの香りが
 口の中いっぱい広がります。



Olive Bread.
オリーブブレッド
 500yen

ROASTED CHICKEN

名物！ローストチキン

バルバラのこだわりのローストチキンは、
ミネラル分の高い厳選した塩で旨味をシンプルにひきだし、
特製の高圧オーブンで熱々ジューシー!!
香り豊かな発酵バターとハーブの香りが食欲をそそり、
ビールが進むこと間違いなし。

RECOMMEND

ビールに
オススメ

Roasted Chicken -Salt & Lemon-
ローストチキン ソルト&レモン



<Half Size>
1620yen
for 2 people



<Full Size>
3160yen
for 4 people

ローストチキン スパイシー



<Half Size>
1730yen
for 2 people



<Full Size>
3270yen
for 4 people

 スパイシーには落花生を含んでおります。
アレルギーのお客様はご注文をお控えください。



GRILLED SAUSAGE

スモーキーな 粗挽きソーセージ

Grilled Sausage.

粗引きスモーキーソーセージ(各2本)

下記より好きなソースをお選びください



Tomato Salsa.
トマトサルサ
810yen



Onion Garlic Sauce.
オニオン
ガーリックソース
830yen



Wasabi & Lime.
山葵&ライム
850yen



Original Black Spice.
オリジナル黒スパイス
810yen



Negishio Mustard.
ネギ塩マスタード
830yen



GRILLED SPARERIB

ビールによく合う スペアリブ

Grilled Spareribs.

グリルスペアリブ(各2本)

下記より好きなソースをお選びください



Tomato Salsa.
トマトサルサ
1030yen



Onion Garlic Sauce.
オニオン
ガーリックソース
1050yen



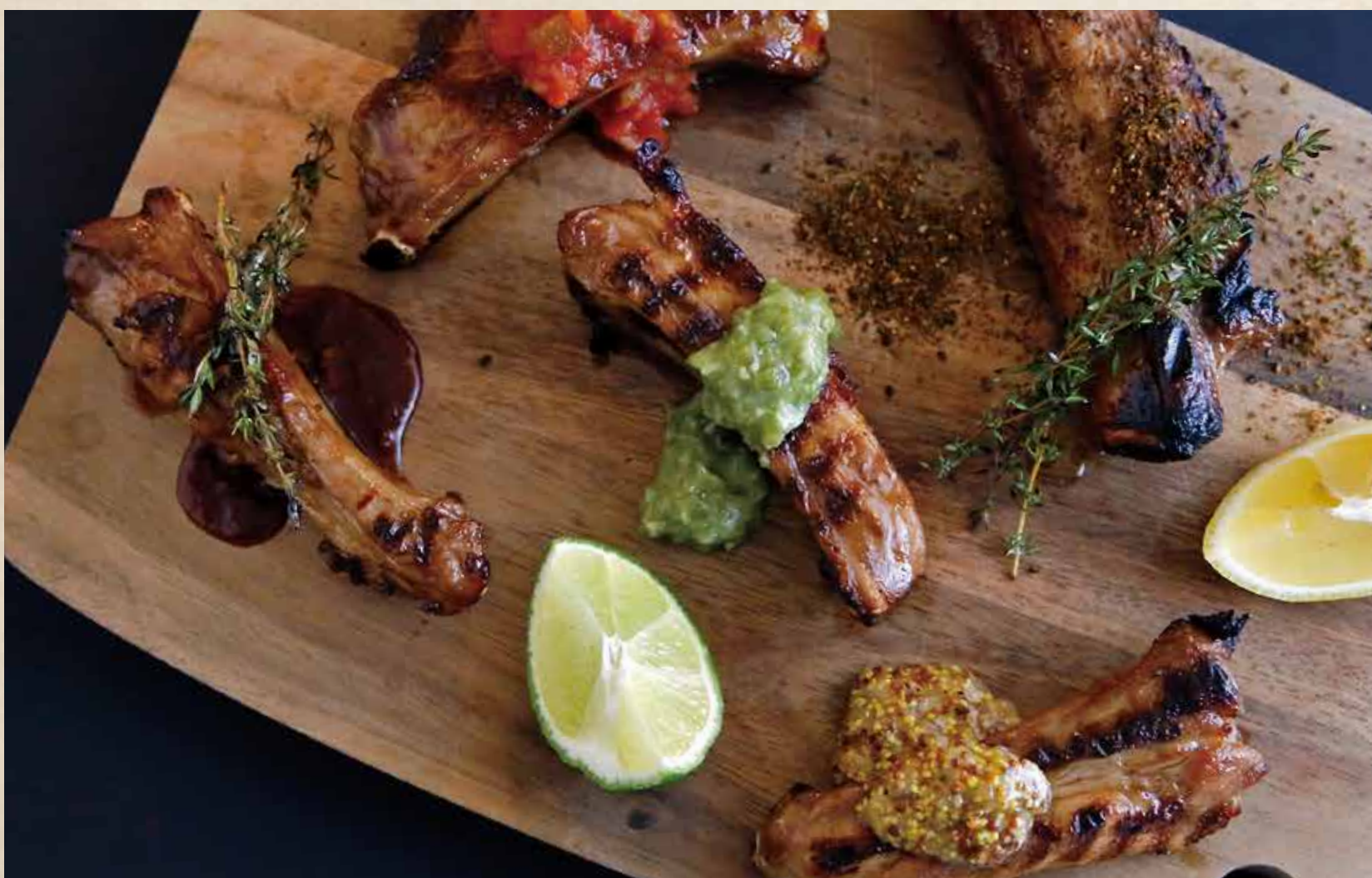
Wasabi & Lime.
山葵&ライム
1070yen



Original Black Spice.
オリジナル黒スパイス
1030yen



Negishio Mustard.
ネギ塩マスタード
1050yen



MUSSELS BUCKET

名物!! バケツムール貝



ビールで蒸したムール貝をバケツで豪快に!!
わいわいシェアしたり、ビールのお供に気軽に楽しめます!
当店自慢の大ぶりのムール貝を、フライドポテトと
一緒に食べるのが BARBARA スタイル!!

1.
CHOOSE
SIZE

サイズを選ぶ

S size (1~2 人前) 830yen

M size (3~4 人前) 1,510yen

L size (5~8 人前) 2,790yen

2.
CHOOSE
SAUCE

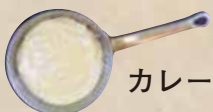
ソースを
選ぶ



スウィートチリ



バジルサルサ



カレーマヨ



MUSSELS^{WITH}
POTATO SET
ポテトセット

+410yen



SEAFOOD シーフード

Squid , Asparagus & Potato Bourgeois style.
紫イカとアスパラ
ジャガイモのブルゴーニュ風
950yen

Ajillo of Octopus & Broccoli with Brown SOy sauce.
タコとブロッコリーのアヒージョ
焦がし醤油風味
970yen



数量
限定

Steamed Robster & Shrimp in Beer.
ロブスターと海老のシュリンプ蒸し
3250yen

HOW TO EAT !?

スチームシーフードのおいしい食べ方



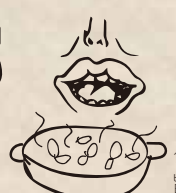
STEP 1.

まずは
紙を開ける！



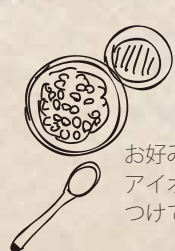
STEP 2.

香りを楽しむ！



STEP 3.

ダシ（シーフードの
旨み、ビールのコク）
を味わう！



STEP 4.

お好みでビネガーサルサ、
アイオリマヨネーズを
つけて食べてもよし！



BARBARA HAMBURG

ハンバーグ

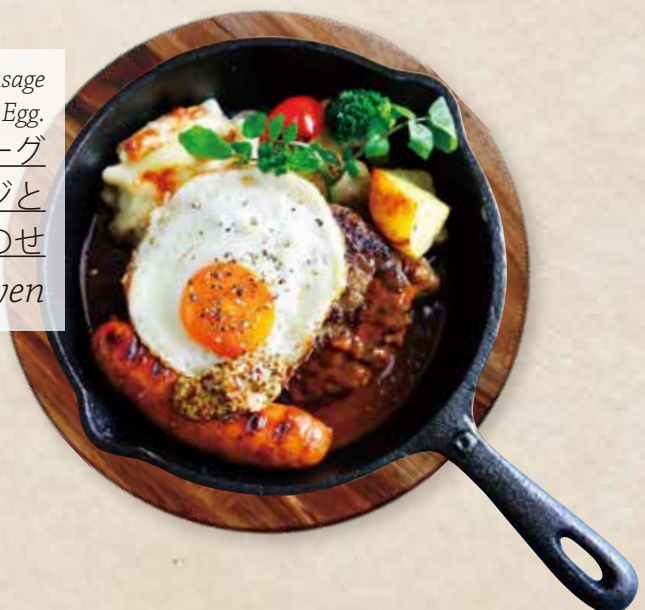


Hamburg with Onion Demiglace Sauce.
バルバラハンバーグ
オニオンデミグラスソース
 1510yen



Melty Cheese Hamburg
 with Onion Demiglace Sauce.
バルバラ チーズのせ
ハンバーグ
オニオンデミグラスソース
 1590yen

Special Hamburg with Grilled Sausage
 & Fried Egg.
SPECIAL バルバラハンバーグ
グリルソーセージと
朱の里たまごのせ
 1950yen



Olive Bread.
オリーブブレッド
 500yen

PIZZA

ピッツア



Pizza Margherita.
ピッツアマルゲリータ
1260yen



Bismarck Pizza with Prosciutto & Rucola.
生ハムとセルバチコの
ビスマルク風ピッツア
1380yen



Hormone Pizza.
クラフトビールに合う
ホルモンピッツア
1490yen

 スパイスには落花生を含んでおります。
アレルギーのお客様はご注文をお控えください。



Smokey Quattro formaggi.
スモーキー
クアトロフォルマッジ
1620yen

CHEESE

チーズ



BARBARA Carbonara with Pancetta & Egg.
グラナチーズとみかわ豚パンチェッタ
朱の里たまごのカルボナーラ 1840yen



仕上げは
チーズの器を
溶かし、絡めて
濃厚に！



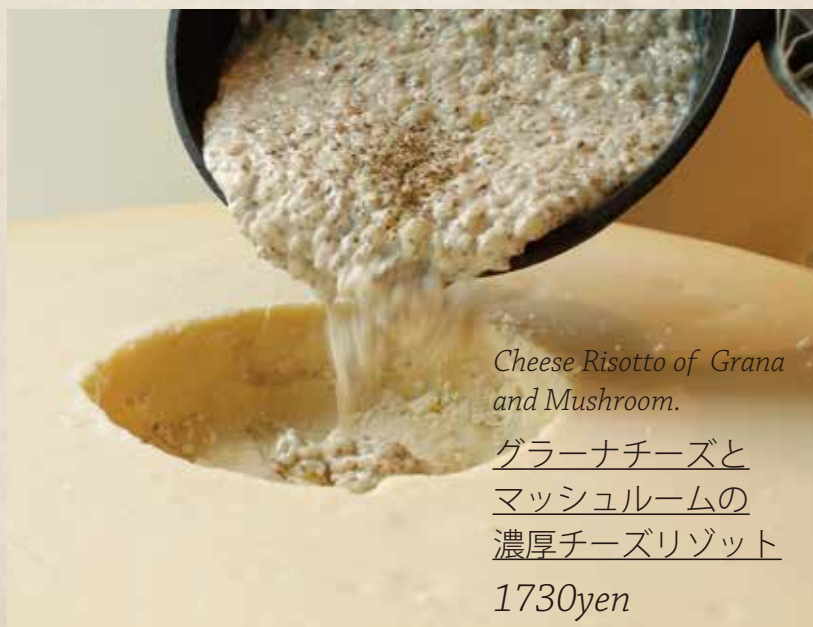
Carbonara of Whole shrimp.
有頭エビのカルボナーラ
2020yen



Carbonara of Smoke Salmon nad Avocado.
スモークサーモンと
アボカドのカルボナーラ
1950yen



Lots of Uncured Ham Carbonara.
生ハムたっぷりのせ
カルボナーラ
1910yen



Cheese Risotto of Grana
and Mushroom.
グラナチーズと
マッシュルームの
濃厚チーズリゾット
1730yen

PAELLA&PASTA&GRATIN

パエリア・パスタ・グラタン



Seafood Paella.
シーフードパエリア
R)1590yen / L)3130yen



Mentai Flavor Pasta with Octopus
and Japanese Herb & Salmon Roe.
愛知県産タコと白ネギの
明太子風味のパスタ
和ハーブのサラダとイクラ添え
1620yen



BARBARA Neapolitan.
BARBARA ナポリタン
(愛知県産みかわ豚ソーセージ
・愛知県産オニオン)
1400yen



Bolognese Gratin of Owari Beef Mince.
愛知産尾張牛挽き肉ボロネーゼの
ラザニア風グラタン 1490yen



PUDDING

プリン

パリッと
ブリュレ風



Good Beer Pudding.
GOOD BEER プリン 410yen
ジャージー牛乳を使用し、
ブリュレ風に仕上げた大人のプリンです。