

////////////////////////////////////

Baked Bread & Bistro

BARBARA GRAND MENU

Casual All-Day Bistro
-Drop by Anytime

////////////////////////////////////

Homemade Bread

Baguette Coca

自家製の焼きたてパン「バゲット・コカ」

一人前 350⁽³⁸⁵⁾

オリジナルパン、バゲット・コカ。

パンをつくる工程で生地に粘りが出てくることを糊化(こか)といい、名前の由来はここから。

焼き上がりもモチモチで、香り高い味わいが自慢です。



Charcuterie

Pâté de Campagne

パテ ド カンパーニュ

900⁽⁹⁹⁰⁾

Wild Salami

ワイルド・サラミ

800⁽⁸⁸⁰⁾

Jamón Serrano

ハモン・セラーノ

900⁽⁹⁹⁰⁾

Pancetta Cotta

パンチェッタ・コット

900⁽⁹⁹⁰⁾

Assorted Charcuterie

シャルキュトリー盛り合わせ

1800⁽¹⁹⁸⁰⁾



Frites

French Fries with Butter & Herbs

フレンチフライ バターハーブ

760⁽⁸³⁶⁾

French Fries with Butter & Truffle

フレンチフライ バタートリュフ

980⁽¹⁰⁷⁸⁾

Salad

Lyonnais Salad

リヨネーズサラダ

1180⁽¹²⁹⁸⁾

Nicoise Salad

ニース風サラダ

1360⁽¹⁴⁹⁶⁾

French Tapas

Oeuf Mayo

ウフマヨ

500⁽⁵⁵⁰⁾

Gizzard Confit & Crispy Peppers

砂ずりフリットとパリパリピーマン

600⁽⁶⁶⁰⁾

Marinated Cucumber with LimeSalami

ライム風味の胡瓜のマリネ

650⁽⁷¹⁵⁾

Chilled Tomato & Ricotta Cheese

冷やしトマトとリコッタチーズ

680⁽⁷⁴⁸⁾

Smoked Salted Mackerel Potato Salad

スモークした塩サバのポテサラ

700⁽⁷⁷⁰⁾

Poireau Vinaigrette

ポワロービネグレット

750⁽⁸²⁵⁾

Shrimp Mayo, Southern French Style

南フランスなエビマヨ

780⁽⁸⁵⁸⁾

Gratin

Gratin Dauphinois

グラタンドフィノワーズ

1100⁽¹²¹⁰⁾

Macaroni Gratin with Shrimp & Seasonal Vegetables

海老と季節野菜の

マカロニグラタン

1480⁽¹⁶²⁸⁾



SEAFOOD

Grilled Swordfish with Brown Butter & Shallot Sauce

カジキマグロのグリエ

焦がしバターとエシャロットのソース 1800⁽¹⁹⁸⁰⁾

Grilled Salmon Steak with Red Wine Butter

筒切りサーモンのグリエ

赤ワインバター添え 1900⁽²⁰⁹⁰⁾

MEAT

Roasted Chicken Thigh with Mustard Sauce

若鶏もも肉のロース

マスタードソース 1780⁽¹⁹⁵⁸⁾

Kobe Pork Cutlet with Demi-Glace Sauce

神戸ポークのカツレツ

デミグラスソース 1890⁽²⁰⁷⁹⁾

Japanese Beef Hamburg Steak with Truffle Sauce

国産牛ハンバーグステーキ

トリュフソース 2300⁽²⁵³⁰⁾

Saroma Kuro-ushi Beef Steak

北海道産

サロマ黒牛のビーフステーキ 4200⁽⁴⁶²⁰⁾

北海道・サロマ湖周辺で育った希少なブランド牛を贅沢に使用。
ほどよくサシが入った赤身肉は、噛むほどに広がる旨味が魅力。



Pasta

Awaji Whitebait & Romaine Lettuce Lemon Peperoncino

淡路島産しらすと

ロメインレタスのレモンペペロンチーノ 1300⁽¹⁴³⁰⁾

Awaji Beef Bolognese with Cheese Fondue

淡路牛のボロネーゼ

チーズフォンデュがけ 1700⁽¹⁸⁷⁰⁾

Linguine with Blue Crab & Tomato Cream Sauce

ワタリガニ&トマトのクリーム

リングイネ 1900⁽²⁰⁹⁰⁾

Porcini Mushroom & Pancetta Carbonara

ポルチーニ茸とパンチェッタの

カルボナーラ 2000⁽²²⁰⁰⁾

Dessert

Crepe with Echille Butter & Pure Maple

エシレバターと

ピュアメープルのクレープ 750⁽⁸²⁵⁾

Crepe with Island Honey Lemon & Mascarpone Cream

島ハチミツレモンと

マスカルポーネクリーム of クレープ 800⁽⁸⁸⁰⁾

Crepe with Salted Caramel Sauce & Essiree Butter

塩キャラメルソースと

エシレバターのクレープ 850⁽⁹³⁵⁾

Crepe with Caramelised Banana & Almond

キャラメルバナナと

アーモンドのクレープ 900⁽⁹⁹⁰⁾

Creme Brulee

クレームブリュレ

800⁽⁸⁸⁰⁾

Gateau Chocolat Classique

ガトーショコラ クラシック

800⁽⁸⁸⁰⁾

