MENU

roasted chiken / deli&frit / salad
charcuterie / pizza / sausage / hamburg / pasta
dessert / coedo / beer cocktails

Barbara à table

APPETIZER

ワインやコエドビールに
ぴったりなラインナップ。

切り立てのプロシュートや野菜を豪快にカットしたサラダ、種類豊富なポテトサラダなど
お好きなドリンクと合わせてお選びいただける、レパートリー豊富なラインナップ！

DELI

Tartar with shrimp and avocado.
海老とアボカドのタルタル
トースト添え
650yen

Honey dip with cream cheese and nuts.
クリームチーズとナッツのハニーディップ
500yen

Squid Frit with chili-mayo dipping sauce.
ヤリイカのフリット　チリマヨソース
500yen

PROSCIUTTO& SALAMI

Freshly cut Prosciutto.
切り立て！イタリア産プロシュート
Msize:600yen Lsize: 850yen

Assortment of 3 Salamis.
サラミ3種盛り合わせ
Msize:600yen Lsize: 850yen

CHARCUTERIE

Assortment of Charcuterie.
シャルキュトリー盛り合わせ
1500yen

Homemade pate de campagne.
自家製パテ ド カンパーニュ
800yen

POTATO SALAD

Potato salad with soft-boiled egg.
とろーり半熟玉子とポテトサラダ
500yen

Potato salad with anchovy.
アンチョビポテトサラダ
500yen

SAUSAGE

Grilled Sausage -Tomato Salsa-.
粗挽きソーセージ –トマトサルサ –
1peace : 400yen

Grilled Sausage -Onion Garlic sauce-.
粗挽きソーセージ –オニオンガーリック –
1peace : 400yen

AJILLO

Ajillo -Shrimp and broccoli-.
海老とブロッコリーのアヒージョレモン風味
700yen

Ajillo -Offal and Mushroom-.
牛ホルモンとシイタケのアヒージョ
650yen

Assortment of Bread.
パン盛り合わせ（5枚）
250yen

Cheese omelette with stewed beef tendon.
牛すじ煮込みとトロトロ
チーズオムレツ
750yen

OMELET

FRIED POTATO

Fried potato -Plain-.
フレンチポテトフライ – プレーン –
600yen

Fried potato -Cheddar cheese-.
フレンチポテトフライ – チェダーソース –
700yen

Fried potato -Sour chili sauce-.
フレンチポテトフライ – サワーチリソース –
700yen

SALAD

Romaine lettuce ceasar salad with shrimp, avocado, soft-boiled egg.
ロメインレタスと半熟玉子の
シーザーサラダ
850yen

Lettuce & Onion Salad.
レタスとオニオンの
シンプルサラダ
M: 500yen　L: 880yen

RACLETTE CHEESE

バルバラアターブルの新名物！
あつあつ、とろーりラクレット

目の前で仕上げるラクレット料理。チーズ好きにはたまらない！

専用のオーブンで溶かしたラクレットチーズがしたたる瞬間は盛り上がること間違いなし！！

Assortment of meat - chicken, bacon, sausages-.
肉盛りプレート
－鶏もも肉、ベーコン、ソーセージ３種－
1980yen

Winter Vegetable raclette cheese plate.
ごろごろ野菜のラクレット
チーズプレート
1750yen

Cherry shrimp and spring vegetable risotto.
桜エビと春野菜のリゾット
1780yen

MAIN DISH

ローストチキンやハンバーグ
ピザなどのメインが充実！

香り豊かな発酵バターと、ハーブの香りが食欲をそそるバルバラこだわりのローストチキン！
ジューシーなハンバーグや種類豊富なピザは、ワイン・コエドビールにもぴったり。

ROASTED CHICKEN

Roasted Chicken -Salt & Lemon-.
ローストチキン －ソルト＆レモン－
1480yen

Roasted Chicken -Spicy-.
ローストチキン － ディアボロスパイス －
1580yen

GOOD BEER SPICE

お酒がすすむ魔法のスパイス

グッドビアスパイスは唐辛子や
ナッツをミックスした大人の
スパイス。一口食べると
やみつきに！また食べたくなる!!
ローストチキンとも相性ばっちり!!

BARBARA HAMBURG

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
1380yen

Melty Cheese Hamnrug 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
1450yen

Barbara Special Hamburg with
Avocado and Mozzarella Cheese.
スペシャル!!バルバラハンバーグ
アボカドとモッツァレラチーズのせ
1780yen

Assortment of Bread.
パン盛り合わせ（5枚）
250yen

PIZZA

Pizza Margherita.
マルゲリータピッツァ
1150yen

Smokey Pizza with Quattro formaggi.
スモーキークアトロフォルマッジ
1480yen

Pizza Bismarck with Prosciutto & Wild arugula.
生ハムとセルバチコのビスマルク風ピッツァ
1260yen

PASTA

Pescatore flavored chili spice.
海の幸のピリ辛ペスカトーレ
1400yen

Carbonara with Prosciutto.
バルバラ名物！切り立てイタリア産
生ハムのカルボナーラ
1300yen

+500
でラクレット
追加

Napolitan with cheese.
鉄板チーズナポリタン
1100yen

Cod roe pasta with squid.
ヤリイカと白葱の明太子のパスタ
1200yen

DRINK

LUNARIA

BARBARA BIO-WINES

Montepulciano d'Abruzzo.
モンテプルチアーノ・ダブルッツォ
熟した果実の濃厚な味わいと、カシスジャムのような濃密な香りの赤ワイン。
牛すじ煮込みとチーズオムレツや、バルバラハンバーグとの相性ぴったり。

Cerasuolo d'Abruzzo.
チェラスオーロ・ダブルッツォ
華やかな見た目と味わいで、余韻広がる甘い香りがとても心地よいロゼワイン。
どんなお料理にも合い、迷ったらおすすめしたいワインです。

Malvasia.
マルヴァジア
ふくよかな味わいに上品な酸味が加わった白ワイン。プロシュートやクリーム
チーズのハニーディップが、程よい酸味とよく合います。

Pinot Grigio.
ピノ・グリージョ
フレッシュな味わいで、果実味と穏やかな酸のバランスが絶妙な白ワイン。
ぜひ、バルバラ名物ローストチキンと一緒に飲んでいただきたいワインです。

グラス : 600yen

SANGRIA

Barbara's Homemade Sangria. Red / White / Rose
バルバラの自家製サングリア 白 / 赤 / ロゼ
グラス : 600yen

WHITE WINE

Sicilia Organico Bianco di Sicilia I.G.T / Lamura Natura.
ラムーラ ナトゥラ / オーガニコ ビアンコ シチリア　3000yen

Tokaji Furmint Dry / Chateau Dereszla.
シャトー デレスラ / トカイ フルミント ドライ　3300yen

Don David Chardonnay Reserve / El Esteco.
エル エステコ / ドン ダビ シャルドネ レゼルバ　3600yen

RED WINE

Sicilia Organico Rosso di Sicilia I.G.T / Lamura Natura.
ラムーラ ナトゥラ / オーガニコ ロッソ シチリア　3000yen

Reserve Carignan Vieilles Vignes / La Croisade.
ラ クロワザード / レゼルブ カリニャン ヴィエイユ ヴィーニュ　3300yen

Don David Cabernet Sauvignon Reserve / El Esteco.
エル エステコ / ドン ダビ カベルネソーヴィニヨン レゼルバ　3600yen

SPARKLING

Maset / Vinya pau brut. -Spain-
マセット / ヴィーニャ パウ ブリュット　グラス：600yen　ボトル：2800yen

COEDO DRAFT BEER

-Ruri-
瑠璃
軽めの苦味と、すっきりとした
キレのあるプレミアムビール。
S：600yen L：780yen

-Kyara-
伽羅
爽やかな柑橘を思わせる香り、
しっかりとした苦味のボディ。
S：600yen L：780yen

-Shikkoku-
漆黒
まろやかで、香ばしさが口に
広がる黒ビール。
S：680yen L：950yen

COEDO DRAFT BEER flight set.
コエドビール飲み比べ3種
コエドビールの色・味・香りの違いをお楽しみいただけます。　1200yen

COEDO BEER COCKTAILS

Kyara×Lemon.
伽羅×レモン

Ruri×Tomato.
瑠璃×トマト

Shikkoku×Ginger Ale.
漆黒×生姜

850yen

DRAFT BEER

KIRIN ICHIBAN Draft.
キリン一番搾り　630yen

STANDARD COCKTAIL

All. 700 yen

Gin Tonic.
ジントニック
ジン
トニックウォーター
ライム

Peach Cooler.
ピーチクーラー
ピーチリキュール
ソーダ
ザクロシロップ
レモン

Cassis Soda.
カシスソーダ
カシスリキュール
ソーダ
レモン

Cassis Orange.
カシスオレンジ
カシスリキュール
オレンジジュース

Bulldog.
ブルドッグ
ウォッカ
グレープフルーツ

Amaretto Ginger.
アマレットジンジャー
アンズリキュール
ジンジャーエール
レモン

NON ALCOHOL COCKTAIL

All. 680 yen

Virgin Breeze.
バージンブリーズ
クランベリージュース
グレープフルーツジュース

Apple Frazzle.
アップルフレーズル
アップルジュース
レモンソーダ
ブルーキュラソー

Saratoga Cooler.
サラトガクーラー
ジンジャーエール
ライム

Shirley Temple.
シャーリーテンプル
ジンジャーエール
ザクロシロップ
レモン

COFFEE/TEA

Coffee.
コーヒー（Hot/Ice） 500 yen

Cafe au Lait.
カフェ・ラテ（Hot/Ice） 550 yen

Assam Tea.
アッサムティー（Hot/Ice） 500 yen

Earl Gray Tea.
アールグレイティー（Hot/Ice） 500 yen

JUICE

All. 500 yen

Orange Juice.
オレンジジュース

Grapefruits Juice.
グレープフルーツジュース

Apple Juice.
アップルジュース

Cranberry Juice.
クランベリージュース

SODA

All. 500 yen

Ginger Ale.
ジンジャーエール

Cola.
コーラ

Barbara ă table