



D
E
S
S
E
R
T
S

BARBARA SWEETABLE
MENU DE DESSERT

COLLECTION DE LA SAISON.

バルバラ冬のおすすめ。

/表示価格はすべて税抜きです/

この季節にこそ食べたい! 素材をつかったイチオシデザートたち。
今年の冬は、苺とりんごが主役のクレープをご用意しました。

苺づくしのレアチーズクレープ

¥780

もっちりクレープにやさしい甘みのレアチーズ、ストロベリーマスカルポーネアイス、さくさくクランブルをのせたたっぷりかけた苺のコンポートソースと一緒にからめてお召し上がりください。

平日のディナータイム限定!



冬のクレープ



冬のフルーツティー(hot)

SET:1000YEN



Winter Special!



AVEC BOISSON. デザートにセットドリンクをつける。

平日
限定

好きなデザート + ￥300

- ・ブレンドコーヒー(hot/ice)
- ・紅茶(hot/ice)
- ・オレンジジュース
- ・アメリカンコーヒー(hot)
- ・本日のフレーバーティー(hot)
- ・グレープフルーツジュース



りんごのクレープ・シュゼット

¥ 680

りんごとカルヴァドスの香りがふわりと駆け抜ける甘くてほろ苦い
カラメルソースが主役。あたたかいクレープ生地になじり染み
こませて、バニラアイスと一緒に楽しみください。

CRÊPE COLLECTION.

バルバラ定番のクレープ。

いちまい、いちまい、ていねいに焼きあげる自家製クレープ。
みんなが知っている定番からオリジナルまで、とことんこだわりました。

/表示価格はすべて税抜きです/



Standard
Crepes!

メープルシロップと塩バターのクレープ ￥550

オープンから変わらない人気のバルバラ定番シンプルクレープ。何度でも食べたくなる秘密は、やっぱりこのもっちりした生地にも!



AVEC BOISSON. デザートにセットドリンクをつける。

平日
限定

お好きなデザート + ￥300

- ・ブレンドコーヒー(hot/ice)
- ・紅茶(hot/ice)
- ・オレンジジュース
- ・アメリカンコーヒー(hot)
- ・本日のフレーバーティー(hot)
- ・グレープフルーツジュース



塩キャラメルのかレープ

￥600

アツアツの自家製塩キャラメルソースをかけて召し上がっていただきます。バルバラ自慢のもっちりかレープ生地とソースをシンプルに楽しめる、製菓長のおすすめの一品です。



蜂蜜レモンとバニラアイスのかレープ

￥580

レモンの酸味と蜂蜜の濃厚な甘み、冷たいバニラアイスのシンプルな組み合わせは、まさに永遠のゴールドントリオ！

GATEAUX COLLECTION.

ガトーコレクション。

上質な素材をできるだけ使って、ひとつひとつを丁寧に作った素朴なパーツを、クリームや季節の果物と取り合わせて。毎日とおりにすがりに覗いていきたい街のケーキ屋さんのような、小さくサプライズがいっぱいつまった、ケーキたちです。

/表示価格はすべて税抜きです/



パリブレスト・フレーズ

バニラアイス
が付きます ￥680

苺が主役のパリブレが登場! 香ばしいアーモンドをのせて焼いたシュー生地、自慢のカスタード、フロマージュブランのクリームをはさんで、苺をトッピングしました。



赤い果実のガトーショコラ

バニラアイス
が付きます ￥650

丁寧に焼き上げた濃厚なガトーショコラに生クリームと4種のベリーをトッピングしました。甘酸っぱいベリーソースがアクセント。甘いものが苦手な方にもおすすめなショコラです。



AVEC BOISSON. デザートにセットドリンクをつける。

平日
限定

好きなデザート + ￥300

- ブレンドコーヒー(hot/ice)
- 紅茶(hot/ice)
- アメリカンコーヒー(hot)
- 本日のフレーバーティー(hot)
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース



フロマーージュクリュ バニラアイス が付きます ￥650

「クリュ」=「生」の意のレアチーズケーキ。クランブル生地に北海道クリームチーズをたっぷり使ったやさしくなめらかなレアチーズを重ね、相性の良いカシスソースとブルーベリーでまとめました。



ショートフリーズ バニラアイス が付きます ￥650

やさしい口どけのバニラシフォン生地と、ふわふわに仕上げた生クリームと、たっぷりの苺をサンドした定番のショートケーキです。



メープルチーズケーキ バニラアイス が付きます ￥680

なめらかな口当たりが人気のチーズケーキ。甘いメイプルが香る後味さっぱりバルバラ定番ケーキです。

GATEAUX COLLECTION.

ガトーコレクション。

上質な素材をできるだけ使って、ひとつひとつを丁寧に作った素朴なパーツを、クリームや季節の果物と取り合わせて。毎日とおりすがりに覗いていきたい街のケーキ屋さんのような、小さく素敵なサプライズがいっぱいつまった、ケーキたちです。

/表示価格はすべて税抜きです/



ムースキャラメル フランボワーズ

バニラアイス
が付きます ￥650

1枚1枚焼いたショコラ生地にはフランボワーズソースをひき、口の中でふわっと消えゆくほろ苦いキャラメルムースをたっぷり閉じ込めた冬限定ココットデザートです。



冬のココットブリュレ

バニラアイス
が付きます ￥650

ココットにベリーのコンフィチュールと、食べ応えのあるプリンを流ししっかりキャラメリゼしました。酸味と甘味、食感の絶妙なバランスをお楽しみ下さい。



カフェティラミスバナーヌ

バニラアイス
が付きます ￥680

タルト生地の上にバナナカスタード、コーヒー風味のティミスクリームを絞りたっぷりのココアとバナナ・ナッツでいただくオススメデザートです。



AVEC BOISSON. デザートにセットドリンクをつける。

平日
限定

お好きなデザート + ￥300

- ・ブレンドコーヒー(hot/ice)
- ・紅茶(hot/ice)
- ・オレンジジュース
- ・アメリカンコーヒー(hot)
- ・本日のフレーバーティー(hot)
- ・グレープフルーツジュース



苺とピスタチオ
のタルト

バニラアイス
が付きます ￥680

しっかりタルトにカスタードクリームと苺をのせて、甘酸っぱい自家製の苺ジャムと色鮮やかなピスタチオのクリームで仕上げた、パティシエの自信作です。



栗のモンブラン

バニラアイス
が付きます ￥680

フランス産マロンの、こっくりとしたクリームがお口ではじける、ぎゅっリタイプのモンブランです。一度食べたらクセになる濃厚さをぜひ、お試しあれ!



2種アイスの
盛り合わせ

～日替わり～
¥700

2種類のアイスとクリーム、ジェノワ、サブレをお楽しみいただけます。サクサクのワッフル生地のカップを崩しながら、ソースと一緒に召し上がれ!

Information.

“バースデーケーキのご案内”

ホールケーキもバルバラスイーツならではのラインナップ。
ご予約も承ります。詳しくはスタッフへお気軽にお声かけくださいませ。



/表示価格はすべて税抜きです/

S



¥2650

2～4名様分 / size:11cm角

ふんわりとろけるジェノワでたっぷりのフルーツと
クリームをサンドしたシフォンショートケーキです。
-今シーズンは1種類です-

・苺ショート

M



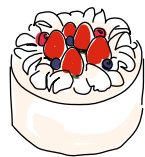
¥2800

4～5名様分 / size:直径15cm

ほんのりと塩をきかせてしっかりと焼き上げたシュー生地
にクリームをはさんで、フルーツをたっぷりのせました。
-今シーズンは1種類です-

・苺&レアチーズ

L



¥3200

4～6名様分 / size:直径16cm

シフォンホールにもムースやクリームをしぼって贅沢に
しあげたパーティーにもぴったりのシフォンケーキです。
-2種類からお選び下さい-

・苺&バニラ ・苺&チョコレート





D
R
I
N
K
S

BARBARA SWEETABLE
MENU DE BOISSONNS

CAFÉ DE LA SAISON.

季節の素材が主役のおすすめドリンク。

冬が近づくと恋しくなる、そんな旬の素材をつかったバルバラのオリジナルドリンクたち。
忙しいときものんびりの日も、ほっ…とひと息つけるような、やさしさとていねいさをこめてお作りしています。

*Winter
Special!*



オレンジ ショコラ

¥ 650

やさしい甘みのチョコレートドリンクにオレンジ風味のシャンティをトッピング。
別添えのほろ苦いチョコレートを溶かしながら、味の変化もお楽しみください。

/表示価格はすべて税抜きです/



ヘーゼルナッツ・ラテ

¥ 650

芳ばしいヘーゼルナッツの香りとミルクは、冬の定番。
キャラメリゼをパリパリ崩して、溶かしながらお召し上がりください。



自家製チャイラテ

¥ 650

シナモン、カルダモン、クローブ、スターアニス、ショウガを加えて
じっくり煮出した、バルバラ自家製のチャイを、ラテに仕上げました。

CAFÉ ET THÉ.

コーヒーと、お茶と。

色で、香りで、あじわいで、心とカラダをリラックスさせてくれるカフェタイム。
ぜひ、お気にいりをみつけてみて。

/表示価格はすべて税抜きです/



Coffee

コーヒー

ブレンドコーヒー (hot/ice) ￥500 / ￥530

アメリカンコーヒー (hot) ￥500

エスプレッソ (s/w) ￥430 / ￥530

アインシュペンナー (hot) ￥680
エスプレッソWに、生クリームをフロート。



Latte

ラテ

カフェラテ (hot/ice) ￥580 / ￥600

ソイラテ (hot/ice) ￥580 / ￥600
豆乳ベースのヘルシーなラテ。

キャラメルラテ (hot/ice) ￥680 / ￥700

ヘーゼルナッツラテ (hot/ice) ￥680 / ￥700



Thé Traditionnel

トラディショナルティー

ALL ￥600

アッサム (hot/ice)

アールグレイ (hot/ice)

ダージリン (hot)

ルイボス (hot) ノンカフェインティーです。



Thé au Lait

ミルクティー

ロイヤルミルクティー (hot/ice) ￥680

メイプル・ロイヤルミルクティー (hot/ice) ￥700



Thé Cocktail

ティーカクテル

ALL ￥600

オレンジティー (ice)

グレープフルーツティー (ice)

よく冷やしたアイスティーを
フルーツジュースで割って…



Thé Aromatisé フレーバーティー

ALL ¥600

アップルティー (hot)

ほっと穏やかな気持ちになりたいときに。

キャラメルティー (hot)

無糖なのにほんのり甘い香りで人気上昇中です。

はちみつレモンジンジャー (hot)

カラダの芯からほっこりリラックスしたいときに。

白桃ローズヒップとハイビスカス (hot)

バランスのよい美しさを目指す方に。

グレープフルーツティー (hot)

いつまでも若く活発でありたい方に。

Thé d'Herbes ハーブティー

ALL ¥600

カモミール (hot)

ジャスミン (hot)

Thé de la saison 冬のおすすめティー



柚子ジャスミンティー (hot)

¥650

すっきりジャスミンティーに冬の香りがいっぱいの柚子マーマレードをプラス。甘みと酸味、柑橘果実の上品なほろ苦さが感じられるこの季節にぴったりのブレンドティーです。

JUS ET VINAIGRE.

ヴィネガードリンクとジュース。

パワーもビューティーも手に入りたい!をかなえるスイータブルの果実酢ドリンク。
フルーティーで飲みやすくカラダにもうれしい、プチ“セラピー”です。

/表示価格はすべて税抜きです/



Cocktail de Vinaigre ヴィネガーカクテル

マンゴー＆オレンジ ALL ￥600

アップルヴィネガー
+ マンゴージュース + オレンジジュース

アップルネクター

アップルヴィネガー
+ ピーチジュース + レモン

ベリーソイラッシー

ミックスベリーヴィネガー + 豆乳
+ フランボワーズ + ブルーベリー

Vinaigre et Cider ヴィネガーソーダ割り

アップル ALL ￥560

やさしい甘みとまろやかな酸味です。

ざくろ

すがすがしい酸味で気分転換!

レモン

爽やかな香りが広がります。

Jus et Cider ジュースと炭酸

*キッズサイズ
ご用意できます ... ￥150

オレンジジュース* ￥560

パイナップルジュース ￥600

グレープフルーツジュース* ￥560

クランベリージュース ￥600

アップルジュース* ￥600

マンゴージュース ￥600

ダイエットコーラ ￥560

グレープフルーツ×クランベリー ミックス ￥650

ジンジャーエール ￥560

ALCOOL.

アルコールメニュー。

今日の「お疲れさま」に。今日の「おめでとう」に。
カラダにもうれしいホームメイドカクテルはいかが？

/表示価格はすべて税抜きです/



Bière non filtrée au café

カフェで飲みたい無濾過ビール

ALL ¥700

コエドビール
紅赤-Beniaka-

上質の麦芽と薩摩芋から生まれた、赤みがかった琥珀色と、香ばしい甘みが特長のプレミアムエール。無濾過ならではの豊潤な味わいをお楽しみください。

コエドビール
白-Shiro-

小麦麦芽と特選した酵母が醸し出す甘くフルーティな香り、爽やかながらコクを感じる舌触りと柔らかな炭酸が特長の日本の白ビールです。



Barbara Originale

バルバラ オリジナルカクテル

自家製アメリカンレモネード

¥ 550

オリジナルのレモネードに赤ワインをフロートさせた
さっぱりフルーティーなカクテル。



Alcool Standard

アルコール

ビール (330mlボトル)

¥ 600

キリンハートランド

赤ワイン (glass)

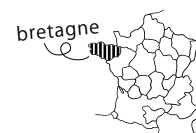
¥ 550

ボルドー'b'ルージュ

シードル (glass)

¥ 500

バル ドランス オーガニック
シードルはリンゴの発泡酒で
フランス・ブルターニュ定番の食前酒。
ガレットといっしょにどうぞ。



ブルターニュは
リンゴの産地。



Bonne journée !



F
O
O
D
S

A large, light gray decorative frame in the center of the page. It has a rounded, four-lobed shape with a scalloped or 'petal' edge. The text is centered within this frame.

BARBARA SWEETABLE
MENU DE REPAS

PASTA.

パスタといえばイタリア料理ですが、バルバラではフランスの調理法にこだわった仕込みをしています。さまざまなソースたちは、まさに奥行きを感じさせる逸品。最後のソースまで存分に味わってください！

/表示価格はすべて税抜きです/



Avec Dessert

デザートセット ¥1400

パスタ

右より1種お選びください

サラダ

今日のお野菜とドレッシングで

デザート

さしこみメニューをお持ちします

ドリンク

下記より1種をお選びください



Avec Boisson

ドリンクセット ¥1100

パスタ

右より1種お選びください

サラダ

今日のお野菜とドレッシングで

ドリンク

下記より1種をお選びください



こちらからドリンクを
おえらびください

- ブレンドコーヒー(hot/ice)
- アメリカンコーヒー(hot)
- 紅茶(hot/ice)
- 本日フレーバーティー(hot)
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- ミックスベリーヴィネガー
- アップルヴィネガー
- ざくろヴィネガー
- レモンヴィネガー

鶏そぼろと揚げ茄子の
トマトソースパスタ



ホタテと小松菜のペペロンチーノ
柚子胡椒風味



タコとキタアカリポテトの
ジェノベーゼパスタ



海老とカリフラワーの
明太子クリームパスタ



GALETTE.

ガレット。

ガレットは、フランス北西のブルターニュ地方の伝統料理。
食物繊維・ビタミン・ミネラルたっぷりの『そば粉』を使った、ヘルシーなお食事クレープです。



Avec Dessert

デザートセット ¥1400

ガレット

右より1種お選びください

スープ

季節のお野菜をつかって

デザート

さしこみメニューをお持ちします

ドリンク

下記より1種をお選びください



ロースハムと卵、チーズ
のコンプレガレット



Avec Boisson

ドリンクセット ¥1100

ガレット

右より1種お選びください

スープ

季節のお野菜をつかって

ドリンク

下記より1種をお選びください



こちらからドリンクを
お選びください

- ・ブレンドコーヒー(hot/ice)
- ・アメリカンコーヒー(hot)
- ・紅茶(hot/ice)
- ・本日フレーバーティー(hot)
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・ミックスベリーヴィネガー
- ・アップルヴィネガー
- ・ざくろヴィネガー
- ・レモンヴィネガー

/表示価格はすべて税抜きです/

燻製鴨と温州みかんの
サラダガレット



ローストポークとジャーマンポテトの
サラダガレット





Barbara
Sweetable

バルバラ スイータブル

〒330-0853 埼玉県さいたま市 大宮区 錦町630番地
ルミネ大宮店 ルミネ2・1階 Phone/048-649-6494

TAKEOUT> 10:00～21:00

DESSERT&CAFE> 10:00～20:30 L.O

PASTA&GALETTE> 11:00～20:00 L.O

アイス
きます ￥650

カの代表的な
ショコラに、焼