

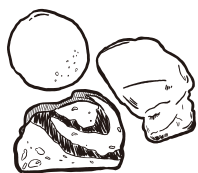
BARBARA

EXPO RESTAURANT

Wonderful table life style for Nice people !



すべてのメニューにこちらのセットが付きます



- ・焼きたてパン4種
- ・ホイップバター
- ・メープル風シロップ

+



ドリンクバー



Kobe Basil and Mozzarella Cheese
Tomato Pasta

神戸産バジルとモッツァレラチーズの
トマトパスタ

1,773yen (税込 1,950yen)



Carbonara-style Pasta with Bacon, Rokkō Mushrooms,
and Kitasaka Sakura Egg, with a Touch of Truffle

北坂さくらたまごを使ったベーコンと
六甲マッシュルームのカルボナーラ風パスタ
トリュフの香り

2,146yen (税込 2,360yen)



Bolognese Pasta with
Awaji Beef, topped with Cheese Fondue

チーズフォンデュがけ
淡路島産牛のボロネーゼパスタ

2,036yen (税込 2,240yen)



Bolognese Cream Penne Gratin
with Awaji Beef Mince and Fried Eggplant

淡路島産牛挽き肉と揚げ茄子の
ボロネーゼクリームペンネグラタン

1,937yen (税込 2,130yen)



Breaded Chicken Cutlet made with Awaji Island Chicken Breast,
served with Homemade Tartar Sauce

淡路島産鶏むね肉のカツレツ
自家製タルタルソース

2,128yen (税込 2,340yen)



Roast Sangen Pork
with Glazed Carrots and Mustard Sauce

三元豚のとローストポーク
人参のグラッセとマスタードソース

1,982yen (税込 2,180yen)



Hamburg with onion demiglace sauce.

バルバラ特製 ハンバーグ
オニオンデミグラスソース

2,146yen (税込 2,360yen)



Hamburg with onion demiglace sauce.

バルバラ特製 チーズハンバーグ
オニオンデミグラスソース

2,255yen (税込 2,480yen)



BARBARA deli plate.

バルバラ デリプレート

スープ / ひよこ豆のフムス / カリフラワーと人参のロースト
ローストマトとバジリコペーストのショートパスタ
六甲マッシュルームとハーブのサラダ 淡路玉ねぎと大葉のドレッシング
カボチャのクロケット 生ハム添え

2,164yen (税込 2,380yen)

KIDSPLATE

※小学生以下のお子様限定



選べるメイン

+



フライドポテト

+



ソフトクリーム

+



ドリンクバー

+



パン食べ放題



Meat pasta plate.
ミートパスタ
プレート
900yen
(税込990yen)



Hamburg plate.
ハンバーグ
プレート
950yen
(税込1,045yen)



SIDE MENU

French fried.

フライドポテト

600yen (税込660yen)

Fried chicken.

フライドチキン

710yen (税込780yen)

Fried basket.

フライバスケット (ポテト&チキン)

1,073yen (税込1,180yen)

CREPE

Butter and lemon vanilla ice honey crepe.

発酵バターとレモンと
バニラアイスの
はちみつクレープ

891yen (税込980yen)



Butter and salt milk ice sugar crepe.

発酵バターと塩ミルクアイスの
シュガークレープ

800yen (税込880yen)



Salt caramel and butter salt milk ice cacao crepe.

塩キャラメルと発酵バター
塩ミルクアイスのカカオクレープ

819yen (税込900yen)



Berry fromage crepe
with maple syrup and granola.

ベリーフロマージュ
のクレープ
メープルシロップと
自家製グラノーラ

1,000yen
(税込1,100yen)



Caramel apple and hojicha ice crepe.

キャラメルリンゴとほうじ茶
アイスのクレープ

1,255yen (税込1,380yen)



Montblanc cacao crepe with pistachio ice.

モンブラン・カカオクレープ
ピスタチオアイスとカシスのソース

1,455yen (税込1,600yen)

SOFT CREAM PARFAIT

Soft cream parfait -Berry berry-

BARBARA ソフトクリームパフェ ベリーベリー

1,000yen (税込1,100yen)

Soft cream parfait -Choco banana

BARBARA ソフトクリームパフェ チョコバナナ

891yen (税込980yen)



ドリンクメニューは裏面をご確認ください

DRINK MENU

CREAM SODA & COFFEE FLOAT



Melon soda.

メロン

682yen (税込 750yen)

Mandarin orange and orange soda.

みかん & オレンジ

682yen (税込 750yen)

Ruby grapefruits soda.

ルビーグレープフルーツ

682yen (税込 750yen)

Ramne soda.

ラムネ

682yen (税込 750yen)

Grape soda.

巨峰

682yen (税込 750yen)

Pineapple soda.

パイナップル

682yen (税込 750yen)

Cola.

コーラ

682yen (税込 750yen)

Coffee float.

コーヒーフロート

638yen (税込 700yen)

CAFE

Coffee (I/H).

コーヒー <I/H>

546yen (税込 600yen)

Cafe au lait (I/H).

カフェオレ <I/H>

600yen (税込 660yen)

Strawberry rooibos tea

森いちごのルイボ스티ー

546yen (税込 600yen)

Earl gray tea.

アールグレイティー

546yen (税込 600yen)

Chocolate orange tea

ショコラオレンジティー

546yen (税込 600yen)

Ice tea.

アイ스티ー

546yen (税込 600yen)

PREMIUM FRUITS JUICE

All 628yen (税込 690yen)

Apple juice.

順造選のすりおろしりんごジュース

White peach juice.

順造選の白桃ジュース

Hiraoka farm orange juice.

淡路島平岡農園のまんまみかんジュース

BEER & HIGHBALL

Super dry.

スーパードライ

619yen (税込 680yen)

Non alcohol beer.

ノンアルコールビール

600yen (税込 660yen)

Highball.

ハイボール

546yen (税込 600yen)

COCKTAIL

All 628yen (税込 690yen)

Gin tonic.

ジントニック

Fuzzy navel.

ファジーネーブル

Gin back.

ジンバック

Peach soda.

ピーチソーダ

Vodka tonic.

ウォッカトニック

Cassis orange.

カシスオレンジ

Moscow mule.

モスコミュール

Cassis soda.

カシスソーダ

WINE

ワイン詳細はスタッフまで

Red sanglia.

サングリア (赤)

710yen (税込 780yen)

White sanglia.

サングリア (白)

710yen (税込 780yen)

Sparkling wine.

スパークリングワイン

B:3,500yen (税込 3,850yen)

G:619yen (税込 680yen)

Red wine.

赤ワイン

B:3,500yen (税込 3,850yen)

G:619yen (税込 680yen)

White wine.

白ワイン

B:3,500yen (税込 3,850yen)

G:619yen (税込 680yen)

