BARBARA

EXPO RESTAURANT

Wonderful table life style for Nice people !

- DINNER MENU -

BARBARA ORIGINAL BREAD

- パンのこだわり -



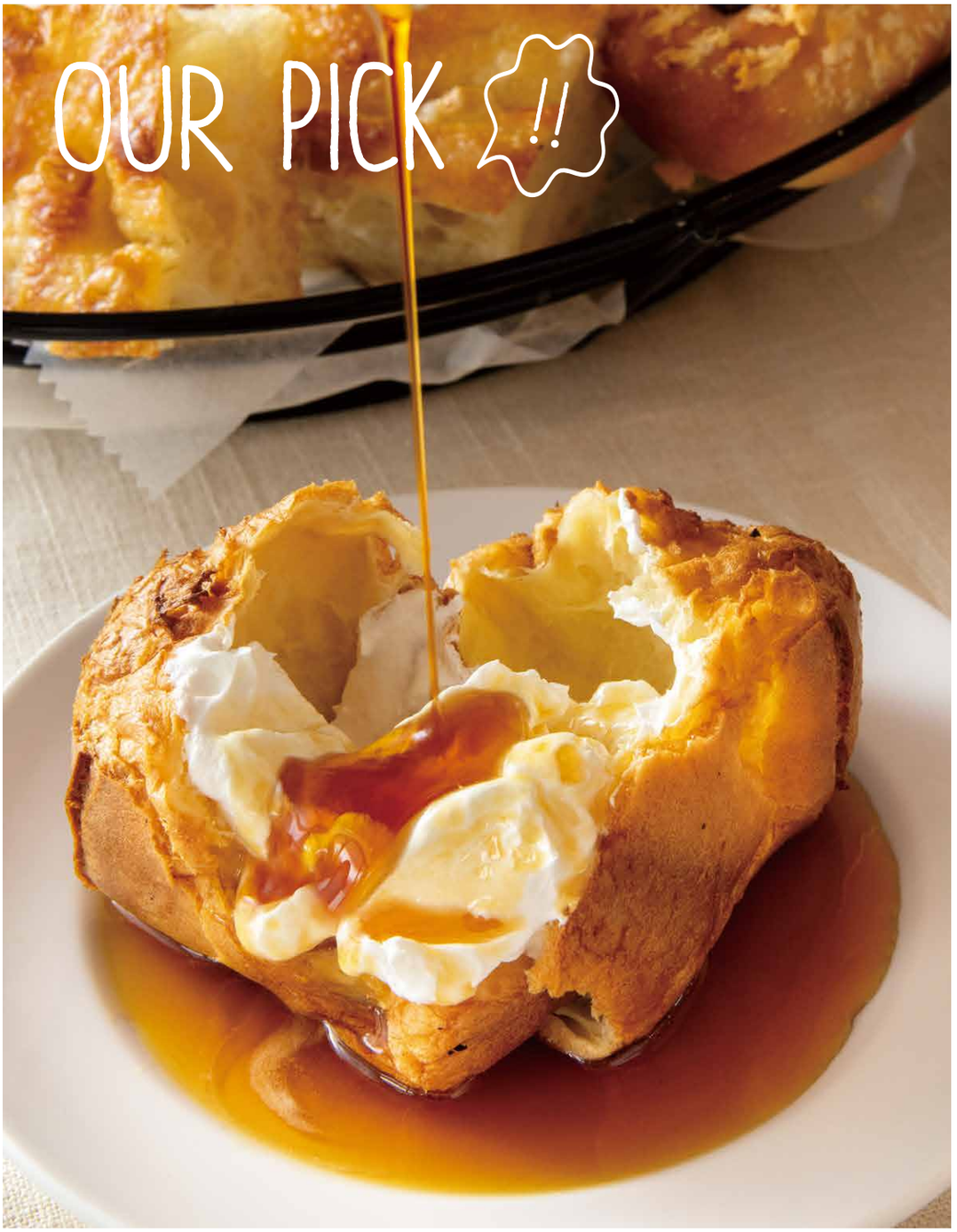
毎朝、店内で焼き上げるバルバラの自家製パン。
素材や産地にこだわり、
「シンプルに美味しい」を大切にしています。
季節に合わせて、パンのラインナップもさまざま。
その季節ならではの美味しさをお楽しみください。





毎朝店内で
焼き上げています！





淡路島産
米粉を使用!!

POPOVER

ポップオーバー

淡路島でできた米粉を使用し、
カリっともっちり、フワっとした食感のパン。
ホイップバターとメープルシロップを
たっぷりかけて召し上がってください。



淡路島の食材を使用した
オリジナルパン

AWAJI SHIMA



FIG & CUSTARD CREAM BUN

淡路産いちじくの
カスタードクリームパン

淡路で採れた甘みの強いいちじくと
カスタードクリームのデザートパンです。
女性やお子様におすすめです。



CURRY BREAD

淡路玉ねぎのカレーパン

淡路島の玉ねぎをじっくり炒めて
カレーと一緒にパン生地で包んで
油で揚げずにオーブンで
焼き上げています。



OLIVE BREAD

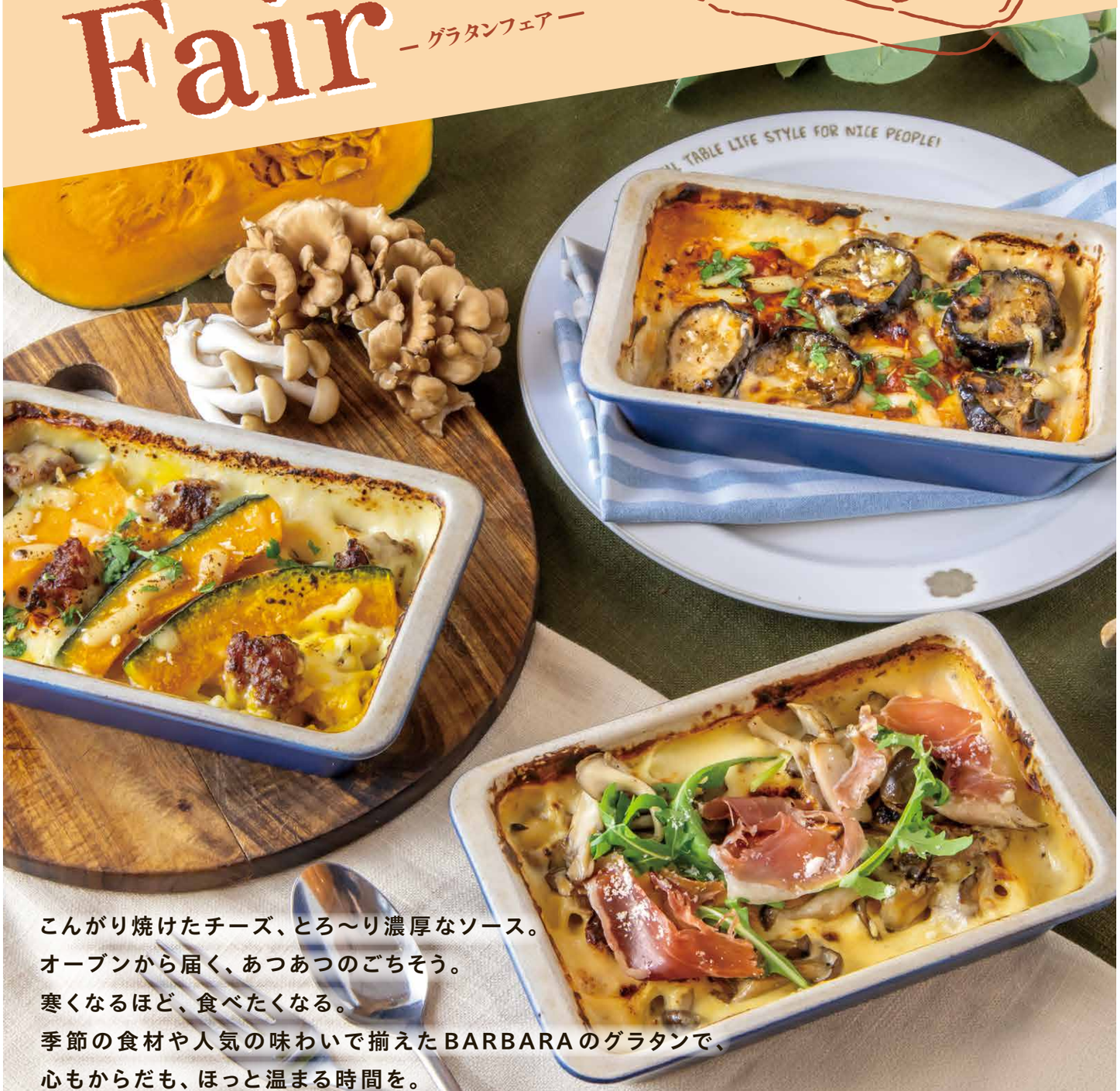
おのころしずく塩の
オリーブブレッド

小麦本来の甘みが強く
風味が豊かな
「きたのかおり」を使用した
もちもち食感が特徴のパンです。

Gratin Fair

ーグラタンフェアー





こんがり焼けたチーズ、とろ〜り濃厚なソース。
オーブンから届く、あつあつのごちそう。
寒くなるほど、食べたくなる。
季節の食材や人気の味わいで揃えたBARBARAのグラタンで、
心もからだも、ほっと温まる時間を。

すべてのメニューにこちらのセットが付きます



・自家製パン４種
・ホイップバター
・メープル風シロップ

＋



ドリンクバー



Pumpkin Cream Penne Gratin with Salsiccia & Pumpkin

サルシッチャとかぼちゃの
パンプキンクリームペンネグラタン

2,050yen（税込 2,255yen）



Carbonara-Style Penne Gratin with Prosciutto & Mushrooms

生ハムときのこのカルボナーラ風
ペンネグラタン

2,100yen（税込 2,310yen）



Penne Gratin with Awaji Beef, Fried Eggplant & Meat Sauce

淡路産牛と揚げ茄子の
ミートソースペンネグラタン

1,990yen（税込 2,189yen）

PASTA - パスタ -



すべてのメニューにこちらのセットが付きます



・自家製パン４種
・ホイップバター
・メープル風シロップ

＋



ドリンクバー



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

2,140yen（税込2,354yen）



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

1,800yen（税込1,980yen）



Carbonara-Style Pasta with Chicken Thigh & Chestnuts

鶏もも肉と栗のカルボナーラ風パスタ

2,230yen（税込2,453yen）

CHICKEN - チキン -



すべてのメニューにこちらのセットが付きます



・自家製パン４種
・ホイップバター
・メープル風シロップ

＋



ドリンクバー



Steam-Roasted Chicken Thigh with Honey Mustard Sauce
鶏もも肉のスチームロースト
ハニーマスタードソース
2,140yen（税込 2,354yen）



Awaji Island Chicken Breast Cutlet 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
2,190yen（税込 2,409yen）



Grilled Chicken Steak with Mushroom Cream Sauce & Truffle Aroma
グリルチキンステーキ きのこクリームソース
2,190yen（税込 2,409yen）

PORK - ポーク -



すべてのメニューにこちらのセットが付きます



・自家製パン４種
・ホイップバター
・メープル風シロップ

＋



ドリンクバー



Sangen Pork Roast with Glazed Carrots & Mustard Sauce
三元豚のローストポーク
人参のグラッセとマスタードソース
2,050yen（税込2,255yen）



Oven-Baked Sangen Pork & Mushrooms, Gratin-Style
三元豚ときのこのオーブン焼き
グラタン仕立て
2,190yen（税込2,409yen）

HAMBURG - ハンバーグ -



すべてのメニューにこちらのセットが付きます



・自家製パン４種
・ホイップバター
・メープル風シロップ

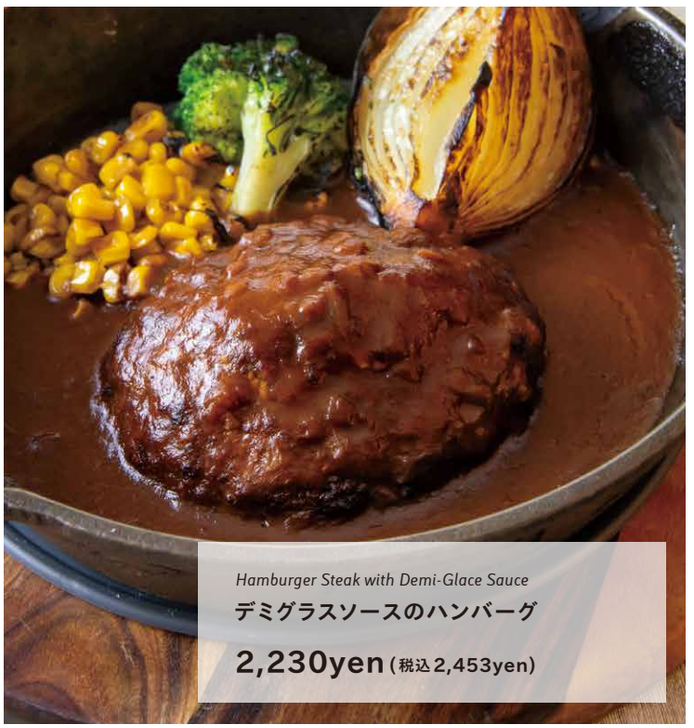
＋



ドリンクバー



Hamburger Steak with Cheese Fondue & Demi-Glace Sauce
チーズフォンデュとデミグラスのハンバーグ
2,350yen（税込2,585yen）

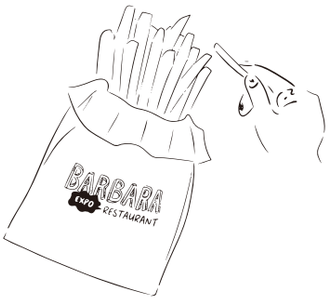


Hamburger Steak with Demi-Glace Sauce
デミグラスソースのハンバーグ
2,230yen（税込2,453yen）



Hamburger Steak with Truffle-Scented Mushroom Cream Sauce
トリュフ香るきのこクリームソースのハンバーグ
2,300yen（税込2,530yen）

SIDE MENU - サイドメニュー -





French fried.
フライドポテト　620yen（税込682yen）

Fried chicken.
フライドチキン　730yen（税込803yen）

Fried basket.
フライバスケット（ポテト＆チキン）　1,080yen（税込1,188yen）

KIDS PLATE - キッズプレート -

※小学生以下のお子様限定

CHOICE MAIN 選べるメイン ＋ POTATO フライドポテト ＋ ICE cream ソフトクリーム ＋ DRINK ドリンクバー ＋ BREAD 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
1,000yen
（税込1,100yen）



SEASONAL CREPE - 季節のクレープ -



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
1,260yen（税込 1,386yen）



Mont Blanc Cacao Crêpe with Pistachio Ice Cream & Cassis Sauce
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
1,460yen（税込 1,606yen）

CREPE - クレープ -





Butter and salt milk ice suger crepe.

発酵バターと塩ミルクアイスのシュガークレープ

820yen（税込902yen）



Butter and lemon vinilla 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

1,100yen（税込1,210yen）



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

900yen（税込990yen）



Berry fromage crepe Maple syrup and homemade 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

1,170yen（税込1,287yen）

SOFT CREAM PARFAIT

- ソフトクリームパフェ -



Butter and salt milk ice suger crepe.

BARBARAソフトクリームパフェ チョコバナナ **1,080yen**（税込1,188yen）

Soft cream parfait -Berry berry-

BARBARAソフトクリームパフェ ベリーベリー **1,150yen**（税込1,265yen）

DRINK MENU - ドリンクメニュー -



CREAM SODA & COFFEE FLOAT

Melon soda.
メロン **690yen**（税込759yen）

Mandarin orange and orange soda.
みかん＆オレンジ **690yen**（税込759yen）

Ruby grapefruits soda.
ルビーグレープフルーツ **690yen**（税込759yen）

Ramne soda.
ラムネ **690yen**（税込759yen）

Grape soda.
巨峰 **690yen**（税込759yen）

Pineapple soda.
パイナップル **690yen**（税込759yen）

Cola.
コーラ **690yen**（税込759yen）

Coffee float.
コーヒーフロート **640yen**（税込704yen）

CAFE

Coffee (I/H).
コーヒー <I/H> **550yen**（税込605yen）

Cafe au lait (I/H).
カフェオレ <I/H> **600yen**（税込660yen）

Sakura Rooibos Tea
さくらルイボスティー **550yen**（税込605yen）

Earl gray tea.
アールグレイティー **550yen**（税込605yen）

Strawberry Pistachio Tea
ストロベリーピスタチオティー **550yen**（税込605yen）

Ice tea
アイスティー **550yen**（税込605yen）

PREMIUM FRUITS JUICE All630yen（税込693yen）

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

LEMONADE



Lemongrass Lemonade
レモングラスレモネード
640yen（税込704yen）

無農薬栽培のレモングラスハーブティーを使用したボタニカルレモネード

BEER & HIGHBALL

Super dry.
スーパードライ **690yen**（税込759yen）

Non alcohol beer.
ノンアルコールビール **620yen**（税込682yen）

Highball.
ハイボール **600yen**（税込660yen）

COCKTAIL All630yen（税込693yen）

Gin tonic.
ジントニック

Gin back.
ジンバック

Vodka tonic.
ウォッカトニック

Moscow mule.
モスコミュール

Fuzy navel.
ファジーネーブル

Peach soda.
ピーチソーダ

Cassis orange.
カシスオレンジ

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781yen）

White sanglia.
サングリア（白） **710yen**（税込781yen）

Sparkling wine.
スパークリングワイン
B:3,500yen（税込3,850yen）
G:620yen（税込682yen）

Red wine.
赤ワイン
B:3,500yen（税込3,850yen）
G:620yen（税込682yen）

White wine.
白ワイン
B:3,500yen（税込3,850yen）
G:620yen（税込682yen）

