

# BARBARA

EXPO RESTAURANT

*Wonderful table life style for Nice people !*

- DINNER MENU -

# BARBARA ORIGINAL BREAD

## - パンのこだわり -

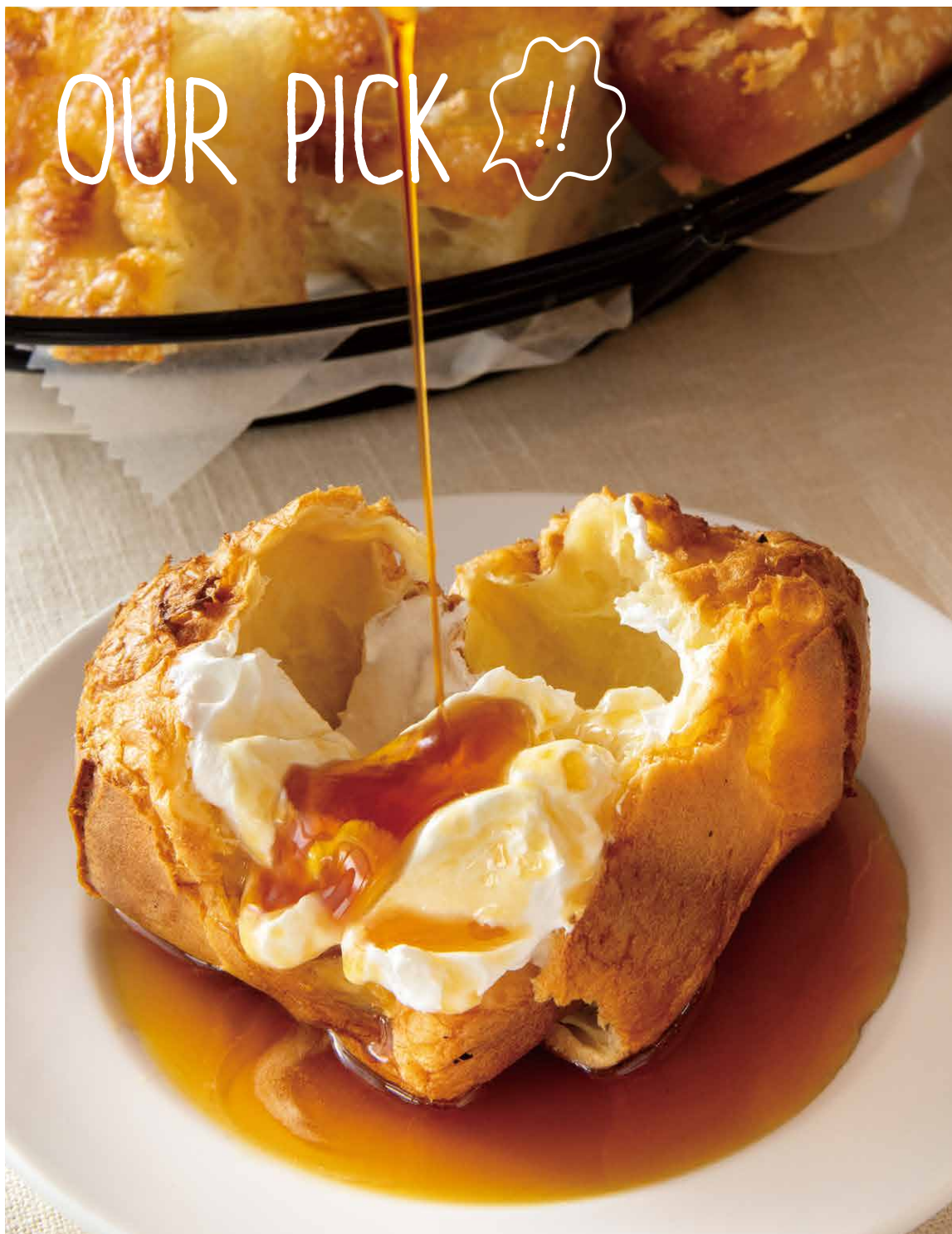


毎朝、店内で焼き上げるバルバラの自家製パン。  
素材や産地にこだわり、  
「シンプルに美味しい」を大切にしています。  
季節に合わせて、パンのラインナップもさまざま。  
その季節ならではの美味しさをお楽しみください。



毎朝店内で  
焼き上げています！





# POPOVER

ポップオーバー

淡路島でできた米粉を使用し、  
カリっともちり、フワとした食感のパン。  
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。



## HAPPY HALLOWEEN

ハロウィン限定  
自家製パンセット



GHOST CHEESE FOUGASSE  
チーズフーガス  
おぼけパン

表面にチーズをまぶして  
カリッと焼き上げた  
香ばしい食感を楽しめるパン。  
ハロウィン限定パンです。



WITCH BREAD  
紫いもとかぼちゃの魔女パン  
チョコのせ

パンの生地に紫いもとかぼちゃの  
ペーストを練り合せたカラフルな仕上がりの  
ほんのり甘いパンです。  
おやつとしても楽しめるハロウィン限定パン。



OLIVE BREAD  
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

— グラタンフェア —



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
- ・メイプル風シロップ

+



ドリンクバー

+



季節の  
スープ



*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

**2,182yen** (税込 2,400yen)



*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

**2,227yen** (税込 2,450yen)



*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

**2,118yen** (税込 2,330yen)

# 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

+



季節の  
スープ



Bolognese pasta with awaji beef, topped with cheese fondue

チーズフォンデュかけ

淡路島産牛のボロネーゼパスタ

2,273yen (税込 2,500yen)



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

**1936yen** (税込2,130yen)



Carbonara-Style Pasta with Chicken Thigh & Chestnuts

鶏もも肉と栗のカルボナーラ風パスタ

**2,364yen** (税込2,600yen)

# 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

+



季節の  
スープ



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  
**2,273yen** (税込 2,500yen)



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  
**2,273yen** (税込 2,500yen)



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  
**2,318yen** (税込 2,550yen)

# 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

+



季節の  
スープ



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

2,227yen (税込 2,450yen)



Oven-Baked Sangen Pork & Mushrooms, Gratin-Style

三元豚ときのこのオープン焼き  
グラタン仕立て

2,318yen (税込 2,550yen)

# 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

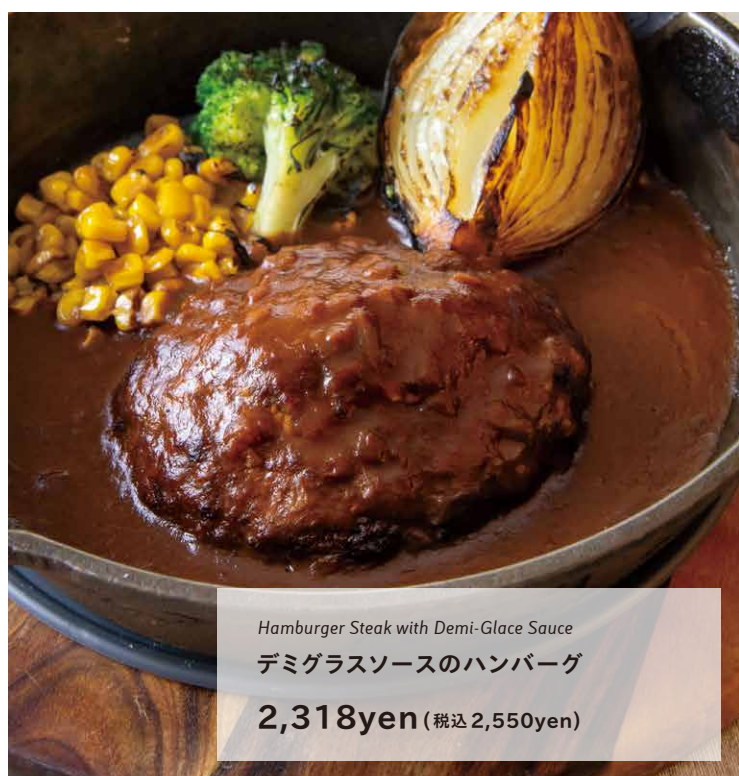
+



季節の  
スープ



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  
2,427yen (税込2,670yen)



Hamburger Steak with Demi-Glace Sauce  
デミグラスソースのハンバーグ  
2,318yen (税込2,550yen)



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  
2,364yen (税込2,600yen)

# SIDE MENU - サイドメニュー -



※画像はイメージです

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)

# KIDS PLATE - キッズプレート -

※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)



# 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

1,255yen (税込 1,380yen)

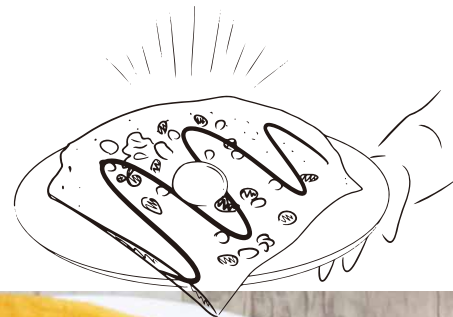


Mont Blanc Cacao Crêpe with Pistachio Ice Cream & Cassis Sauce

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

1,455yen (税込 1,600yen)

# CREPE - クレープ -



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)



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

**1,091yen** (税込1,200yen)



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

**818yen** (税込900yen)



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

**909yen** (税込1,000yen)

# SOFT CREAM PARFAIT

## - ソフトクリームパフェ -

Butter and salt milk ice sugar crepe.

BARBARAソフトクリームパフェ チョコバナナ

**891yen** (税込980yen)

Soft cream parfait -Berry berry-

BARBARAソフトクリームパフェ ベリーベリー

**1,045yen** (税込1,150yen)



# DRINK MENU - ドリンクメニュー -

## 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)

## 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)

Sakura Rooibos Tea

さくらレイボスティー 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

## 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

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

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)



Earl gray tea.

アールグレイティー 546yen (税込 600yen)

Strawberry Pistachio Tea

ストロベリーピスタチオティー 546yen (税込 600yen)

Ice tea

アイスティー 546yen (税込 600yen)

## LEMONADE

Lemongrass Lemonade

レモングラスレモネード

636yen (税込 700yen)

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



## 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)

