



なんでもない日がハレの日になるお料理、  
ハレた気持ちまでシェアできる一皿を目指して。



*Cafe & Restaurant*  
**BABY FACE PLANET'S**  
*since 1979*





# Premium Set

*Enjoy your meal!*





# お得なプレミアムセット

好きなお料理を組み合わせ  
お得にお楽しみいただけるセットメニュー

お得に  
いろいろ  
楽しめる!

## 2名様向け

Premium Set for 2 with Soup & Drink Bar

税込  
**3,780** [4,158]~

お一人様あたり 1,890 [税込 2,079]~

3名様なら  
さらに  
お得に!

## 3名様向け

Premium Set for 3 with Soup & Drink Bar

税込  
**5,370** [5,907]~

お一人様あたり 1,790 [税込 1,969]~

全 39 種 から  
選べる  
豊富なメニュー /

サラダ ハーフサイズ  
or  
冷菜 2人前\*

1 サラダ or 冷菜  
いずれか 1品



サラダ レギュラーサイズ  
or  
冷菜 3人前\*

アラカルト 2人前  
or  
ピザ 1枚\*

2 アラカルト or ピザ  
いずれか 1品



アラカルト 3人前  
or  
ピザ 1枚\*

オムライス セレブサイズ  
[1人前サイズ]  
or  
ピラフ セレブサイズ  
[1人前サイズ]

3 オムライス or ピラフ  
いずれか 1品



オムライス Sサイズ  
[1.5人前サイズ]  
or  
ピラフ Sサイズ  
[1.5人前サイズ]

セレブサイズ  
[1人前サイズ]

4 パスタ  
いずれか 1品



Sサイズ  
[1.5人前サイズ]

2名様分

5 スープ&  
ドリンクバー付



3名様分

+

一緒に  
デザートは  
いかがですか?



※写真はイメージです。

[ 日替わり ]  
お一人様  
本日の特製デザート **+350** [税込 385]

※お一人様からご注文できます。 ※デザートは日替わりです。  
※最大ご注文いただいたセットの人数分までご注文いただけます。

※サーモンのカルパッチョ・ローストビーフのブルーベリーソース・ピザは2名様向けと3名様向けが同じ量になりますのでご了承ください。

●2名様からご注文いただけます。 ●4名様以上は、組み合わせてご注文ください。 ●選択メニューによって追加料金が発生するものがございます。  
●同伴者の方が、プレミアムセットまたは単品ドリンクバーをご注文いただいた場合、小学生未満のお客様はドリンクバーを無料とさせていただきます。

※消費税の計算上、レジでの精算の際に、合計額が異なる場合がございます。 ※写真はイメージです。



# 1

サラダまたは冷菜から、1品をお選びください

Salad or Cold tapas



生ハムと半熟玉子のシーザーサラダ  
●シーザードレッシング



サーモンのカルパッチョ ※ + 300 [税込330]



ローストビーフのブルーベリーソース ※ + 300 [税込330]



きのこベーコンのバターソテーサラダ  
●濃厚うまみクリーミーサラダソース



クリーミートリュフマッシュポテトサラダ  
●5種のナッツドレッシング  
※トリュフフレーバーマヨソース使用



生ハムとアボカドの生春巻き  
●スイートチリ



ローストビーフの生春巻き  
●スイートチリ



エビとサーモンの生春巻き  
●スイートチリ + 100 [税込110]

# 2

揚げ物・アラカルトまたはピザから、1品をお選びください

Fried, Hot tapas or Pizza



若鶏のから揚げ (おろしポン酢添え)



ソーセージとコーンのクリーミートリュフマッシュポテトチーズ焼き ※トリュフフレーバーマヨソース使用



炭焼きチキンのアヒージョ + 100 [税込110]



アボカドとトマトのチーズアヒージョ + 100 [税込110]



若鶏のから揚げ (塩コショウ)



シュースtringポテト



半熟玉子ときのこのトリュフクリームピザ ※ + 600 [税込660]



マルゲリータ ※ + 500 [税込550]



フライバスケット



チーズドッグ



ペパロニキーマカレールピザ ※ + 400 [税込440]

※サーモンのカルパッチョ・ローストビーフのブルーベリーソース・ピザは2名様向けと3名様向けが同じ量になりますのでご了承ください。

●写真はイメージです。2名様向けと3名様向けでご提供する個数・g数は異なります。



3

オムライスまたはピラフから、1品をお選びください

Omurice or Pilaf



チョコランマオムライス + 200 [税込220]



炭焼きチキンとほうれん草のクリームオムライス + 100 [税込110]



ふわふわ帽子のオムライス



ナスとモッツァレラのミートオムライス + 300 [税込330]



欧風カレーのチーズインオムライス + 100 [税込110]



豚肉の黒旨ガーリックチャーハン ※とても辛い生唐辛子添え



博多明太子クリームオムライス + 200 [税込220]



タラコとトビコのバター醤油ピラフ + 100 [税込110]



炭焼きチキンのガーリックバターピラフ



エビとベーコンのバターピラフ

4

パスタから、1品をお選びください

Pasta



イタリア産熟成チーズの濃厚カルボナーラ + 100 [税込110]



きのこのトリュフクリーム + 200 [税込220]



博多明太子クリーム + 100 [税込110]



ナスとモッツァレラのトマトクリーム + 100 [税込110]



燻製ベーコンとニンニク唐辛子のトマトソース



牛肉のラグー + 300 [税込330]



燻製ベーコンのペペロンチーノ



トビコとアサリ + 300 [税込330]



ほうれん草とベーコンのバター醤油



ホタテときのことベーコンのバター醤油 + 100 [税込110]

+

[日替わり] 本日の特製デザート + 350 [税込 385]

お一人様

お一人様からご注文できます。  
※最大ご注文いただいたセットの人数分までご注文いただけます。  
※デザートは日替わりです。



※写真はイメージです。



# Salad



Caesar Salad with Prosciutto & Soft Boiled Egg  
**生ハムと半熟玉子のシーザーサラダ**  
 ●シーザードレッシング

レギュラー 890 [税込 979]  
 ハーフ 690 [税込 759]



Mixed Mushroom & Bacon Butter Saute Salad  
**きのこベーコンのバターソテーサラダ**  
 ●濃厚うまみクリーミーサラダソース

レギュラー 890 [税込 979]  
 ハーフ 690 [税込 759]



Classic Cobb Salad  
**クラシックコブサラダ**  
 ●コブドレッシング

レギュラー 990 [税込 1,089]  
 ハーフ 790 [税込 869]



Creamy Truffle Mashed Potatoes Salad  
**クリーミートリュフマッシュポテトサラダ**  
 ●5種のナッツドレッシング  
 ※トリュフフレーバーマヨソース使用

レギュラー 890 [税込 979]  
 ハーフ 690 [税込 759]

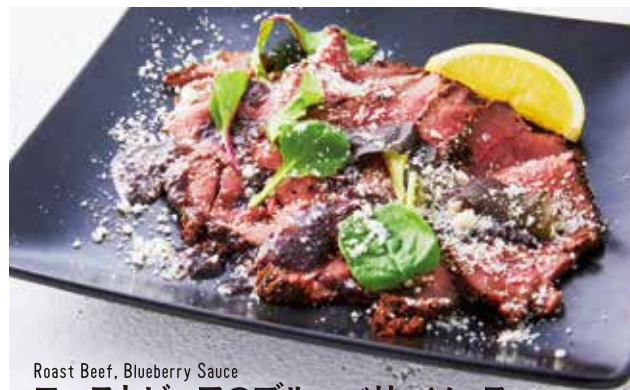


Garden Salad  
**ガーデンサラダ**  
 ※ドレッシングをお選びください  
 ●レモンドレッシング  
 ●シーザードレッシング  
 ●濃厚うまみクリーミーサラダソース

レギュラー 590 [税込 649]  
 ハーフ 390 [税込 429]

# Cold Tapas

Salmon Carpaccio  
**サーモンのカルパッチョ**  
 990 [税込 1,089]



Roast Beef, Blueberry Sauce  
**ローストビーフのブルーベリーソース**  
 990 [税込 1,089]



- ソースをお選びください
- バタークリーミーソース
  - スイートチリ
  - ポン酢

Salmon Summer Roll  
**サーモンの生春巻き**  
 690 [税込 759]

Roast Beef Summer Roll  
**ローストビーフの生春巻き**  
 590 [税込 649]

Shrimp & Salmon Summer Roll  
**エビとサーモンの生春巻き**  
 790 [税込 869]

Prosciutto & Avocado Summer Roll  
**生ハムとアボカドの生春巻き**  
 690 [税込 759]

Shrimp Summer Roll  
**エビの生春巻き**  
 490 [税込 539]



# Fried



Deep Fried Chicken

**若鶏のから揚げ**

おろしボン酢添え 790  
(写真左上) [税込 869]

南蛮風タルタルソース 790  
(写真中央) [税込 869]

塩コショウ 690  
(写真右) [税込 759]



Corn Cheese Dog

**チーズドッグ**

690 [税込 759]



Mixed Fry Basket

**フライバスケット**

790 [税込 869]

Shoestring Fried Potatoes

**シューSTRING  
ポテト**

590 [税込 649]

Onion Rings

**オニオンリング  
フライ**

590 [税込 649]



French Fries, Truffle Flavored Mayo Dip

**トリュフフレンチフライ**

●トリュフフレーバーマヨディップ

690 [税込 759]

# Hot Tapas



Hainanese Chicken

**シンガポールチキン**

※とても辛い生唐辛子添え

790 [税込 869]



※ご提供に少々お時間を  
いただきます。

Spanish Garlic Char-grilled Chicken

**炭焼きチキンの  
アヒージョ**

790 [税込 869]

Cheesy Spanish Garlic  
Avocado & Tomato

**アボカドとトマトの  
チーズアヒージョ**

790 [税込 869]



Spanish Garlic Seafood

**魚介のアヒージョ**

790 [税込 869]



Baguette with Olive Oil

**バゲット (写真右)**

190  
※オリーブオイル添え [税込 209]

Garlic Baguette

**ガーリックバゲット**

290  
(写真左) [税込 319]



Sausage & Corn, Baked Cheesy Creamy Truffle  
Mashed Potatoes

**ソーセージとコーンの  
クリーミートリュフ  
マッシュポテトチーズ焼き**

※トリュフフレーバーマヨソース使用

690 [税込 759]

※消費税の計算上、レジでの精算の際に、合計額が異なる場合がございます。 ※写真はイメージです。 ※テイクアウトの場合、税率が異なりますので別価格となります。  
※店内で食べられなかったお料理はお持ち帰りが可能です。容器代別途120円(税込132円)いただきます。(6月~9月末までの期間はお持ち帰りをお断りさせていただきます。 ※一部地域は5月~10月末まで。)



※焼き上がりに少々お時間をいただきます。

# Grilled



Hamburg Steak with Lemon flavored White Wine Butter Sauce  
レモン香る白ワインバターソースハンバーグ  
890 [税込 979]



Hamburg Steak with Demi-Glace Sauce  
デミグラスハンバーグ  
890 [税込 979]



Hamburg Steak with Grated Radish Sauce  
和風おろしハンバーグ  
890 [税込 979]

## GRILL TOPPING

### のグリルの トッピングのせ



チーズ

100

[税込 110]



目玉焼き

100

[税込 110]

※のせのせ単品ではご注文いただけません。

## SIDE MENU

### サイドメニュー



ライス

200

[税込 220]



ライス大盛り

300

[税込 330]



バゲット  
※オリーブオイル添え

190

[税込 209]



ガーリック  
バゲット

290

[税込 319]

## 小学生以下のお子様の特別メニュー

# Kids Menu

[キッズメニュー] 各 190 [税込 209]

スープ&ドリンクバー 190

キッズ(小学生)

[税込 209]

Kids Soup & Drink Bar

ジュースが  
たくさん!



- 小学生未満のお客様は、全員無料とさせていただきます。
- ※ただしご同伴の方がドリンクバーをご注文いただいた場合
- 大人数の場合は、お断りさせていただく場合がございます。
- スープもお取りいただけます。



Kids' Omu Rice Meal  
オムライスプレート

Kids' Pasta Meal  
パスタプレート



※消費税の計算上、レジでの精算の際に、合計額が異なる場合がございます。 ※写真はイメージです。 ※テイクアウトの場合、税率が異なりますので別価格となります。  
※店内で食べきれなかったお料理はお持ち帰りが可能です。容器代別途120円(税込132円)いただきます。(6月~9月末までの期間はお持ち帰りをお断りさせていただいております。 ※一部地域は5月~10月末まで。)



| オムライス | ピラフ | パスタ |  
ご注文方法・サイズについて

STEP

1 メニューを選ぶ

STEP

2 サイズアップ

STEP

3 トッピングを選ぶ

シチュエーションに合わせてサイズアップ!

お一人様  
通常サイズ  
はこちら



セレブサイズ

< 1人前 >

価格

メニュー表示価格

オムライス・ピラフ ご飯 1.6 杯分 [250g]  
パスタ 乾麺 1.2 束分 [約260g]

たくさん食べたい!  
大盛りはこちら



Sサイズ

< 1.5人前 >

価格

+ 300 [税込 330]

オムライス・ピラフ ご飯 3.3 杯分 [500g]  
パスタ 乾麺 1.8 束分 [約390g]

2~3名様で  
シェアできる、  
超大盛りはこちら!



レギュラー  
サイズ

< 2~3人前 >

価格

+ 600 [税込 660]

オムライス・ピラフ ご飯 5 杯分 [750g]  
パスタ 乾麺 2.4 束分 [約520g]

4~5名様で  
シェアできる、  
超特盛りサイズ!



相撲レスラー  
サイズ

< 4~5人前 >

価格

+ 900 [税込 990]

オムライス・ピラフ ご飯 6.6 杯分 [1000g]  
パスタ 乾麺 3.6 束分 [約780g]

次ページ以降のオムライス・ピラフ・パスタのサイズはこちらの表からお選びください。  
各ページ左下にもサイズ表がございます。

※ご飯お茶碗1杯150g換算。  
※パスタ乾麺1束100g換算。[]内は茹であがりのg数。

SOUP & DRINK BAR  
スープ&ドリンクバー



Self-Serve Soft Drink Station (Free Refills)

お一人様 390  
[税込 429]

For Kids (6~12 y.o.)  
キッズ(小学生) 190  
[税込 209]

- 小学生未満のお客様は、**全員無料**とさせていただきます。
- ※ただしご同伴の方がドリンクバーをご注文いただいた場合
- 大人数の場合は、お断りさせていただく場合がございます。
- スープもお取りいただけます。

おかわり  
自由!

スープ  
付き!

種類が  
豊富!

種類が豊富なドリンクバー。  
カスタマイズすれば、さらにいろんな味が楽しめる!



紅茶・シロップ・スパイスの種類は、店舗・時期によって異なります。



# Omu Rice



ケチャップ  
ライス

Fluffy Eggs, Demi-Glace Sauce Omu Rice  
ふわふわ帽子のオムライス  
1,090 [税込 1,199]



ケチャップ  
ライス

Stewed Beef Omu Rice  
牛肉の煮込みオムライス  
1,590 [税込 1,749]



ケチャップ  
ライス

Chomolungma Omu Rice  
チョモランマオムライス  
※デミグラスソースにたっぷりチーズが  
かかっています  
1,290 [税込 1,419]



ケチャップ  
ライス

Cheese stuffed, Bacon & Spinach,  
Tomato Cream Sauce Omu Rice  
ベーコンとほうれん草の  
チーズイン  
トマトクリームオムライス  
1,290 [税込 1,419]



ケチャップ  
ライス

Eggplant & Mozzarella, Meat Sauce Omu Rice  
ナスとモッツアレラの  
ミートオムライス  
1,390 [税込 1,529]



ケチャップ  
ライス

Regular Omu Rice  
レギュラーオムライス  
990 [税込 1,089]



ケチャップ  
ライス

Prosciutto, Cheese Cream Sauce Omu Rice  
生ハムのチーズクリームオムライス  
1,490 [税込 1,639]

アサ  
ツイ  
プズ

SERVING  
SIZE

通常サイズ

セレブサイズ

1人前 [250g]

メニュー表示価格

大盛りサイズ

Sサイズ

1.5人前 [500g]

価格 +300 [税込 330]

超大盛りサイズ

レギュラーサイズ

2~3人前 [750g]

価格 +600 [税込 660]

超特盛りサイズ

相撲レスラーサイズ

4~5人前 [1000g]

価格 +900 [税込 990]

【相撲レスラー】



【セレブサイズ】



シチュエーションに合わせて サイズアップ





ピラフ

Cheese stuffed, Europeanized Curry Sauce Omu Rice

欧風カレーのチーズインオムライス

1,190 [税込 1,309]



ピラフ

Shrimp & Spinach, Basil Cream Sauce Omu Rice

エビとほうれん草のバジルクリームオムライス

1,490 [税込 1,639]



ピラフ

Char-grilled Chicken & Spinach, Cream Sauce Omu Rice

炭焼きチキンとほうれん草のクリームオムライス

1,190 [税込 1,309]

ピラフ

Shrimp & Avocado, Tomato Sauce Omu Rice

エビとアボカドのトマトソースオムライス

1,390 [税込 1,529]

ピラフ

Char-grilled Chicken, Teriyaki Sauce Omu Rice

炭焼きチキンの照り焼きソースオムライス

1,190 [税込 1,309]



和風ピラフ

Mentaiko Cream Sauce Omu Rice

博多明太子クリームオムライス

1,290 [税込 1,419]



ピラフ

Butter Chicken Curry Omu Rice

バターチキンカレーオムライス

1,390 [税込 1,529]



和風ピラフ

Pork & Zucchini, Sweet and Spicy Sauce Omu Rice

豚肉とズッキーニの甘辛マヨオムライス

1,190 [税込 1,309]

※消費税の計算上、レジでの精算の際に、合計額が異なる場合がございます。 ※写真はイメージです。 ※テイクアウトの場合、税率が異なりますので別価格となります。  
※店内で食べきれなかったお料理はお持ち帰りが可能です。容器代別途120円(税込132円)いただきます。(6月~9月末までの期間はお持ち帰りをお断りさせていただいております。 ※一部地域は5月~10月末まで。)

TOPPING  
のせのせ  
トッピング



から揚げ

150  
[税込 165]



半熟玉子

150  
[税込 165]



グラナパダーノ  
チーズ

150  
[税込 165]

※のせのせ単品ではご注文いただけません。

SOUP & DRINK BAR

スープ &  
ドリンクバー



お一人様

390

[税込 429]

キッズ(小学生)

190

[税込 209]

●小学生未満のお客様は、**全員無料**とさせていただきます。 ※ただしご同伴の方がドリンクバーをご注文いただいた場合 ●大人数の場合は、お断りさせていただく場合がございます。 ●スープもお取りいただけます。

種類が豊富!

おかわり自由!



# Pilaf

Chicken Namban Pilaf

チキン南蛮ピラフ

1,290 [税込 1,419]



Paella-style Squid Ink Pilaf

パエリア風イカスミピラフ

1,390 [税込 1,529]



Pork Garlic Fried Rice

豚肉の  
黒旨ガーリックチャーハン

※とても辛い生唐辛子添え

990 [税込 1,089]



ア  
サ  
ツ  
イ  
プ  
ズ

SERVING  
SIZE

通常サイズ

セレブサイズ

1人前 [250g]

メニュー表示価格

大盛りサイズ

Sサイズ

1.5人前 [500g]

価格 +300 [税込 330]

超大盛りサイズ

レギュラーサイズ

2~3人前 [750g]

価格 +600 [税込 660]

超特盛りサイズ

相撲レスラーサイズ

4~5人前 [1000g]

価格 +900 [税込 990]

シチュエーションに合わせて サイズアップ

【相撲レスラー】



【セレブサイズ】







Cheese Keema Curry Pilaf  
**チーズキーマカレーピラフ**  
1,190 [税込 1,309]



Char-grilled Chicken Garlic Butter Pilaf  
**炭焼きチキンのガーリックバターピラフ**  
990 [税込 1,089]



Hainese Fried Chicken Pilaf  
**特製シンガポールチキンピラフ**  
※特製揚げ鶏添え  
※とても辛い生唐辛子添え  
1,290 [税込 1,419]



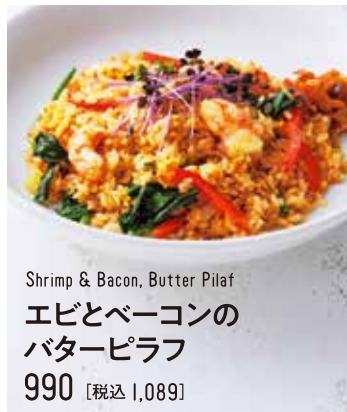
Nasi Goreng  
**ナシゴレン**  
※インドネシア風焼きめし  
※とても辛い生唐辛子添え  
1,290 [税込 1,419]



Beef & Soft Boiled Egg Fried Rice  
**牛ハラミと半熟玉子の  
ココ旨チャーハン**  
※とても辛い生唐辛子添え  
1,390 [税込 1,529]



Tarako & Tobiko, Butter & Soy Sauce Pilaf  
**タラコとトビコの  
バター醤油ピラフ**  
1,190 [税込 1,309]



Shrimp & Bacon, Butter Pilaf  
**エビとベーコンの  
バターピラフ**  
990 [税込 1,089]



Gapao (Thai Chicken & Basil Stir Fried Rice)  
**ガパオライス**  
1,290 [税込 1,419]



Hawaiian-Style Loco Moco Pilaf  
**ロコモコピラフ**  
1,290 [税込 1,419]



Pork & Lettuce Stamina Pilaf  
**豚肉とレタスの  
スタミナピラフ**  
1,290 [税込 1,419]

※消費税の計算上、レジでの精算の際に、合計額が異なる場合がございます。 ※写真はイメージです。 ※テイクアウトの場合、税率が異なりますので別価格となります。  
※店内で食べきれなかったお料理はお持ち帰りが可能です。容器代別途120円(税込132円)いただきます。(6月~9月末までの期間はお持ち帰りをお断りさせていただいております。※一部地域は5月~10月末まで。)

TOPPING  
**のせのせ  
トッピング**



から揚げ  
150  
[税込 165]



半熟玉子  
150  
[税込 165]



グラナパダーノ  
チーズ  
150  
[税込 165]

※のせのせ単品ではご注文いただけません。

SOUP & DRINK BAR  
**スープ &  
ドリンクバー**



お一人様 **390**  
[税込 429]

キッズ(小学生) **190**  
[税込 209]

●小学生未満のお客様は、**全員無料**とさせていただきます。※ただしご同伴の方がドリンクバーをご注文いただいた場合 ●大人数の場合は、お断りさせていただく場合がございます。  
●スープもお取りいただけます。

**種類が  
豊富!**

**おかわり  
自由!**





クリーム  
Aged Cheese, Rich Cream Carbonara  
イタリア産熟成チーズの濃厚カルボナーラ  
1,190 [税込 1,309]



クリーム  
Mixed Mushroom, Truffle Cream Sauce  
きのこのトリュフクリーム  
1,290 [税込 1,419]



クリーム  
Shrimp & Spinach, Basil Cream Sauce  
エビとほうれん草のバジルクリーム  
1,290 [税込 1,419]



クリーム  
Mentaiko Cream Sauce  
博多明太子クリーム  
1,190 [税込 1,309]



トマト  
Datsubo  
脱帽  
※トリュフ香る、ニンニクとチーズのトマトソース  
1,290 [税込 1,419]



トマト  
Seafood & Ripe Tomato Pescatore  
魚介と完熟トマトのペスカトーレ  
1,390 [税込 1,529]



トマト  
Eggplant & Mozzarella, Tomato Cream Sauce  
ナスとモッツァレラのトマトクリーム  
1,190 [税込 1,309]



トマト  
Sausage & Fried Egg, Ketchup Sauce  
ソーセージエッグナポリタン  
1,290 [税込 1,419]



トマト  
Smoked Bacon, Garlic & Red pepper, Tomato Sauce  
燻製ベーコンとニンニク唐辛子のトマトソース  
1,090 [税込 1,199]

# アサイズアップズ

SERVING SIZE

通常サイズ

セレブサイズ

1人前 [約260g]

メニュー表示価格

大盛りサイズ

Sサイズ

1.5人前 [約390g]

価格 +300 [税込 330]

超大盛りサイズ

レギュラーサイズ

2~3人前 [約520g]

価格 +600 [税込 660]

超特盛りサイズ

相撲レスラーサイズ

4~5人前 [約780g]

価格 +900 [税込 990]

【相撲レスラー】



【セレブサイズ】



シチュエーションに合わせて サイズアップ





オリーブ  
オイル

Rich Squid Ink

極濃イカスミ

1,390 [税込 1,529]



オリーブ  
オイル

Tobiko & Asari

トビコとアサリ

1,390 [税込 1,529]



オリーブ  
オイル

Smoked Bacon, Spaghetti Aglio e Olio

燻製ベーコンの  
ペペロンチーノ

990 [税込 1,089]



オリーブ  
オイル

Shrimp & Bacon Genovese

エビとベーコンの  
ジェノベーゼ

1,390 [税込 1,529]



ミート

Cheese Meat Sauce

山盛りチーズの  
ミートソース

990 [税込 1,089]

ミート

Mixed Mushroom  
& Bacon, Meat Cream Sauce

きのこベーコンの  
ミートクリーム

1,190 [税込 1,309]

ミート

Beef, Ragù Sauce

牛肉のラグー

1,390 [税込 1,529]



和風

Pork, Zucchini & Mizuna, Grated Radish & Ponzu

豚肉とズッキーニと水菜の  
大根おろしポン酢

990 [税込 1,089]



和風

Char-grilled Chicken & Corn,  
Garlic Butter & Soy Sauce

炭焼きチキンとコーンの  
ガーリックバター醤油

990 [税込 1,089]



和風

Tarako Butter

たらこバター

990 [税込 1,089]



和風

Scallop, Mixed Mushroom & Bacon,  
Butter & Soy Sauce

ホタテときのこ  
ベーコンのバター醤油

1,190 [税込 1,309]



和風

Spinach & Bacon, Butter & Soy Sauce

ほうれん草とベーコンの  
バター醤油

990 [税込 1,089]

※消費税の計算上、レジでの精算の際に、合計額が異なる場合がございます。 ※写真はイメージです。 ※テイクアウトの場合、税率が異なりますので別価格となります。

※店内で食べきれなかったお料理はお持ち帰りが可能です。容器代別途120円(税込132円)いただきます。(6月~9月末までの期間はお持ち帰りをお断りさせていただいております。 ※一部地域は5月~10月末まで。)

TOPPING  
のせのせ  
トッピング



から揚げ

150

[税込 165]



半熟玉子

150

[税込 165]



グラナパダーノ  
チーズ

150

[税込 165]

※のせのせ単品ではご注文いただけません。

SOUP & DRINK BAR  
スープ &  
ドリンクバー



お一人様

390

[税込 429]

キッズ(小学生)

190

[税込 209]

●小学生未満のお客様は、**全員無料**とさせていただきます。 ※ただしご同伴の方がドリンクバーをご注文いただいた場合 ●大人数の場合は、お断りさせていただく場合がございます。 ●スープもお取りいただけます。

種類が  
豊富!

おかわり  
自由!



# Pizza



Margherita  
マルゲリータ  
1,190 [税込 1,309]



Mixed Mushroom & Soft Boiled Egg, Truffle Cream Pizza  
半熟玉子ときのこのトリュフクリームピザ  
1,290 [税込 1,419]



Sausage, Meat Sauce Pizza  
ソーセージと  
ミートソースの  
ピザ  
1,190 [税込 1,309]

Char-grilled Chicken,  
Corn & Egg,  
Teriyaki Mayonnaise Pizza  
炭焼きチキンと  
コーンと玉子の  
照りマヨピザ  
1,290 [税込 1,419]

Gorgonzola Pizza with  
Honey on the side  
ゴルゴンゾーラ  
ピザ  
(はちみつ添え)  
1,190 [税込 1,309]

Pepperoni Keema Curry  
Pizza  
ペパロニ  
キーマカレー  
ピザ  
1,090 [税込 1,199]



※焼き上がりに少々お時間をいただきます。

# Doria

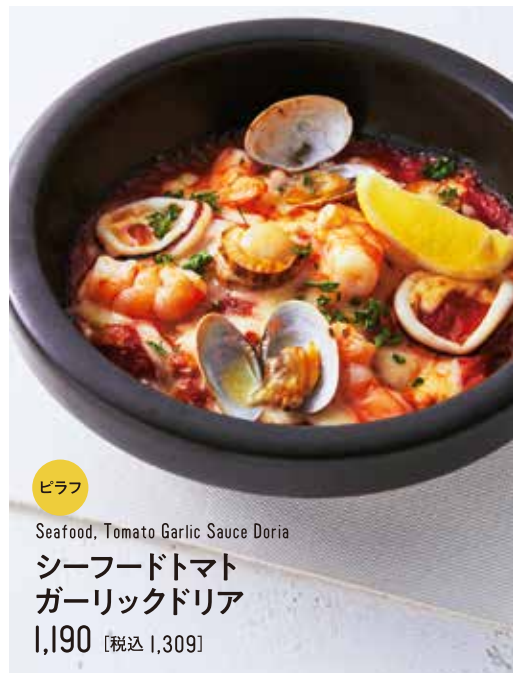


ピラフ

Hamburg Steak, Demi-Glace Sauce Doria

デミグラス  
ハンバーグドリア

1,190 [税込 1,309]



ピラフ

Seafood, Tomato Garlic Sauce Doria

シーフードトマト  
ガーリックドリア

1,190 [税込 1,309]



ピラフ

Roast Beef & Creamy Truffle Mashed Potatoes,  
Brown Sauce Doria

ローストビーフとクリーミートリュフ  
マッシュポテトのブラウンソースドリア

1,290 [税込 1,419]



ケチャップ  
ライス

Four Kinds of Cheese &  
Prosciutto, Cream Sauce Doria

4種チーズと  
生ハムのクリームドリア

1,190 [税込 1,309]



カレー  
ピラフ

Sausage & Pepperoni,  
Keema Curry Doria

ソーセージと  
ペパロニのキーマカレー  
ドリア

1,090 [税込 1,199]



# Mini Parfait



Mont Blanc Parfait  
モンブランパフェ  
590 [税込 649]

Apple & Rum Raisin Caramel Parfait  
りんごとラムレーズンの  
キャラメルパフェ  
590 [税込 649]

Mixed Berry & Pistachio Parfait  
ミックスベリーと  
ピスタチオのパフェ  
590 [税込 649]



Ganache Parfait  
生チョコパフェ  
590 [税込 649]

Warabi Mochi & Hojicha Parfait  
抹茶わらび餅の  
京ほうじ茶パフェ  
590 [税込 649]

Matcha Milk Mont Blanc Parfait  
抹茶ミルク  
モンブランパフェ  
590 [税込 649]

BABYFACE Parfait  
ベビーフェイス  
パフェ  
590 [税込 649]



# Parfait



Ganache & Banana Parfait  
生チョコ  
バナナパフェ  
890 [税込 979]

Apple Pie & Berry Parfait  
アップルパイと  
ベリーのクリスピーパフェ  
890 [税込 979]

Strawberry & Chocolate, Mont Blanc Parfait  
ストロベリー  
チョコモンブランパフェ  
890 [税込 979]

Sumo Wrestler Parfait  
相撲レスラーパフェ  
2,990 [税込 3,289]

# Ice Cream

アイスクリーム 各250 [税込 275]



Matcha  
抹茶

Rum Raisin  
ラムレーズン

Hojicha  
京ほうじ茶

Chocolate  
チョコレート

Strawberry Gelato  
ストロベリー  
ジェラート

Pistachio  
ピスタチオ

Vanilla  
バニラ



※ご提供に少々お時間をいただきます。

# Scone

北海道産の乳原料をたっぷり使った生地を店舗のオーブンでじっくりと焼き上げています。  
濃厚なミルクの味わい・香りがギュッと詰まった外サクッ、中フワッ食感が楽しめるスコーンです。



Scone, Strawberry & Pistachio  
スコーン  
ストロベリーピスタチオ  
※はちみつ使用  
890 [税込 979]



Scone, Honey & Cream  
スコーン プレーン(はちみつクリーム)  
※はちみつ使用  
690 [税込 759]



Scone, Nutty Chocolate & Banana  
スコーン ナッティーチョコバナナ  
※はちみつ使用  
890 [税込 979]



ご注文いただいてから丁寧に焼き上げますので、  
焼き上がりに少々お時間をいただきます。

# Croffle

世界中の星付きレストランで愛用される  
ブリドール社のクロワッサン生地を  
美食の都フランスから輸入し、  
ワッフルメーカーで焼き上げた、  
BFPハイブリッドデザート。  
AOP 認定のフランス産発酵バターを  
贅沢にたっぷり使っています。  
焼き上がりに広がる甘いバターの香りと  
何層にも重なった、くちどけの良い生地は  
他にはない格別スイーツの証です。

Croffle, Chocolate & Banana Brulee

クロッフル  
チョコレートバナナ  
ブリュレ  
890 [税込 979]



Croffle, Strawberry & Milk

クロッフル  
ストロベリーミルク  
890 [税込 979]



Croffle, Honey & Cream

クロッフル  
プレーン(はちみつクリーム)  
※はちみつ使用  
690 [税込 759]

※消費税の計算上、レジでの精算の際に、合計額が異なる場合がございます。※写真はイメージです。

スープ &  
ドリンクバー



SOUP & DRINK BAR

お一人様

390

[税込 429]

キッズ(小学生)

190

[税込 209]

種類が  
豊富!

おかわり  
自由!

●小学生未満のお客様は、**全員無料**とさせていただきます。**※ただしご同伴の方がドリンクバーをご注文いただいた場合** ●大人数の場合は、お断りさせていただく場合がございます。  
●スープもお取りいただけます。



# Drink

## MIXED FRUIT JUICE

ミックスジュース 590 [税込 649]

パイナップル・バナナ・ピーチ・ミカンに  
ミルクをプラスして、なめらかになるまで  
ジューサーにかけ、トロっとしあげた  
フルーツ感いっぱいの作り立てジュース。

## FRESH FRUIT JUICE

### BANANA JUICE

バナナジュース 490 [税込 539]

バナナまるごと一本とミルクを  
ジューサーにかけた  
フレッシュでナチュラルな甘みが抜群。

※消費税の計算上、レジでの精算の際に、合計額が異なる場合がございます。※写真はイメージです。

スープ &  
ドリンクバー



SOUP & DRINK BAR

お一人様 390  
[税込 429]  
キッズ(小学生) 190  
[税込 209]

種類が  
豊富!

おかわり  
自由!

●小学生未満のお客様は、**全員無料**とさせていただきます。※ただしご同伴の方がドリンクバーをご注文いただいた場合 ●大人数の場合は、お断りさせていただく場合がございます。●スープもお取りいただけます。



# ALCOHOL

## ビール BEER

華やかな香りと深いコク。

Premium Malts MASTER'S DREAM

ザ・プレミアム・モルツ

マスターズドリーム

…………… 590 [税込 649]



ノンアルコールビールテイスト飲料

ノンアルコールでしかもカロリーゼロ※、糖質ゼロ※。

※栄養表示基準による

All Free

オールフリー …… 500 [税込 550]

「アイスジョッキ」または「グラス」をお選びください。



アイス  
ジョッキ

## ハイボール HIGHBALL

愛され続けるおいしさ。

Kaku Highball

角ハイボール …………… 450 [税込 495]

Kaku Ginger Highball

角ハイジンジャー …………… 490 [税込 539]

Kaku Cola Highball

角ハイコーラ …………… 490 [税込 539]

Kaku Highball (Extra Shot)

角ハイ濃いめ …………… 490 [税込 539]

“NEW”スタンダードハイボール

香りはじける爽快なキレ味。

Beam Highball

ビームハイボール …………… 400 [税込 440]

Citrus Highball

シトラスハイボール …………… 490 [税込 539]

## サワー SOUR

各 480 [税込 528]

さっぱり爽やか。

Lime Sour

ライムサワー

Lemon Sour

レモンサワー

Citrus Sour

シトラスサワー



## カクテル COCKTAIL

各 500 [税込 550]

多彩な味わい。

Gin Orange

ジンオレンジ ※

Cassis Orange

カシスオレンジ

Gin Grapefruit

ジングレープフルーツ ※

Cassis Grapefruit

カシスグレープフルーツ

Gin Soda

ジンソーダ ※

Cassis Soda

カシスソーダ

Gin Tonic

ジントニック ※

Cassis Tonic

カシストニック

※翠使用

## ワイン WINE

各 400 [税込 440]

フルーティな魅力。

Glass of Red Wine

グラスワイン(赤)

Glass of White Wine

グラスワイン(白)



アルコール  
飲み放題

お一人様 1,300  
[税込 1,430]

アルコール  
飲み放題

+ドリンクバー付き

お一人様 1,500  
[税込 1,650]

ALL-YOU-CAN-DRINK ALCOHOL

グランドメニューにのっている  
すべてのアルコールが飲み放題!

- プレミアムセットまたはコースをご予約の場合に、ご注文可能です。
- グループ内で、アルコール単品注文される方との混在はできません。
- グラス交換制。

要前日  
予約

120  
分制

※消費税の計算上、レジでの精算の際に、合計額が異なる場合がございます。 ※写真はイメージです。

未成年の飲酒及び、飲酒運転は固くお断りします。ご注文の際に確認させていただく場合がございますので、ご了承ください。



ENJOY!

# PARTY PLAN

2名様〜  
ご利用可

要前日  
予約



大切な方の記憶に残る記念日やサプライズ、各種パーティにぴったり。  
ベビフェの料理をたっぷり楽しめるパーティープラン。

BABY FACE Course

## ベビーフェイスコース

お一人様

2,700

全8品

[税込 2,970]

- 生ハムと半熟玉子のシーザーサラダ
- ローストビーフのブルーベリーソース
- ホタテのアヒージョ
- シュースtringポテト
- チキングリル 白ワインバターソース
- オムライス・ピラフ・パスタ・ピザからお好きなもの
- 本日のデザート
- スープ&ドリンクバー

●オムライス・パスタ・ピラフ・ピザはすべてのメニューからお選びいただけます。●オムライス・パスタ・ピラフ・ピザは人数によってサイズと注文数が異なります。2名様でSサイズ1皿、3名様でレギュラーサイズ1皿、4名様でSサイズ2皿です。5名様以上は、3名様ごとにレギュラーサイズ1皿をご提供することを優先としてサイズを組み合わせでご提供します。詳しくはスタッフまでお尋ねください。※ピザはワンサイズのみのご提供です。

## OPTION

要前日  
予約

120  
分制

All-You-Can-Eat Main Dish

### 食べ放題!!

(オムライス・パスタ・ピラフ・ピザ)

お一人様 +500 [税込 550]

●オムライス・パスタ・ピラフ・ピザのすべてのメニュー・サイズからお選びいただけます。●人数によってファーストオーダー数が異なります。●コースをご予約の場合に、ご注文可能です。●グループ全員でご注文ください。

All-You-Can-Drink Alcohol

### アルコール飲み放題!!

グランドメニューにのっている  
すべてのアルコールが飲み放題!

お一人様 +1,300  
[税込 1,430]

●プレミアムセットまたはコースをご予約の場合に、ご注文可能です。●グループ内で、アルコール単品注文される方との混在はできません。●グラス交換制。

All-You-Can-Drink Alcohol  
with Soup & Drink Bar

### アルコール飲み放題

+スープ&ドリンクバー付

お一人様 +1,500  
[税込 1,650]

※コースメニュー・食べ放題は、小学生以上はお一人様分の料金となります。※食べ放題・アルコール飲み放題(ドリンクバーを除く)のご注文は2時間制とさせていただきます。  
※食べ放題・アルコール飲み放題をご注文の際は、食べ残しや飲み残しのないようにお願いします。

プレミアムセットまたはベビーフェイスコースをご注文のお客様に  
「アニバーサリーデザート」をプレゼント!

※アニバーサリーデザートの内容は日替わりです。

- プレミアムセット・コースをご予約で無料(前日までのご予約に限らせていただきます。)
- プレートにメッセージをご希望の場合は、ご予約の際にお知らせください。

メッセージ  
も入るよ!



※消費税の計算上、レジでの精算の際に、合計額が異なる場合がございます。※写真はイメージです。



# Lunch Menu

ランチメニュー

月曜日～金曜日  
(土・日・祝日を除く)

11:00-15:00

PLATE LUNCH

## プレートランチ

1290 [税込 1419]～



- ワンプレート  
(メイン・サラダ・ライス)
- スープ&ドリンクバー

- ※プレートは7種類
- ※ライスはおかわり自由。

○点線マークの一品は日替わりです。

※選択メニューによって追加料金が発生する場合がございます。



Gapao Rice  
ガパオライスプレート   
+100 [税込110]

Hainanese Chicken  
シンガポールチキンプレート   
+100 [税込110]  
※とても辛い生唐辛子添え。



Chicken & Vegetable with Black Vinegar Sauce & Tartar  
鶏と野菜の黒酢あんタルタルプレート



Hamburg Steak with Demi-Glace Sauce  
ハンバーグプレート (デミグラスソース)



Hamburg Steak with Grated Radish Sauce  
ハンバーグプレート (和風おろしソース)



Hamburg Steak with Demi-Glace Sauce & Cheese  
ハンバーグプレート (デミグラスソース&チーズ) +100 [税込110]



Hamburg Steak with Lemon flavored White Wine Butter Sauce  
ハンバーグプレート (レモン香る白ワインバターソース)

※消費税の計算上、レジでの精算の際に、合計額が異なる場合がございます。 ※写真はイメージです。



お得な価格でプレートランチをカスタマイズ

LUNCH DESSERT

ランチデザート 350 [税込 385]

各種ランチに+350円(税込385円)で本日の特製デザートをご用意しております。詳しくはスタッフにお尋ねください。

デザートは日替わりです。

※写真はイメージです。





SELECT LUNCH

# セレクトランチ

1090 [税込 1199]~

- メイン1品
- +
- ミニサラダ
- +
- スープ&ドリンクバー



オムライス・ピラフ・ドリア・パスタ  
**選べるメイン**

▶ 右ページへ

※選択メニューによって追加料金が発生するものがございます。



**お得な価格**でセレクトランチをカスタマイズ

LUNCH DESSERT

**ランチデザート 350** [税込 385]

各種ランチに**+350円(税込385円)**で本日の特製デザートをご用意しております。詳しくはスタッフにお尋ねください。

デザートは日替わりです。

※写真はイメージです。



RICH LUNCH

# リッチランチ

1590 [税込 1749]~

- 前菜3種盛り
- +
- メイン1品
- +
- ミニサラダ
- +
- スープ&ドリンクバー
- +
- デザート



オムライス・ピラフ・ドリア・パスタ  
**選べるメイン**

▶ 右ページへ

前菜・デザートは日替わりです。

※選択メニューによって追加料金が発生するものがございます。



# セレクトランチ / リッチランチ

## 選べるメイン

- ① オムライス ② ピラフ ③ ドリア ④ パスタ

から、お好きなメニューをお選びください。

※選択メニューによって追加料金が発生する場合がございます。

おすすめメニュー

### 1 オムライス *Omu Rice*

※オムライスはセレブサイズです。

※大盛り(Sサイズ)は +300円(税込330円)



ふわふわ帽子のオムライス



チョコランマオムライス  
+200 [税込220]



レギュラーオムライス



牛肉の煮込みオムライス  
+500 [税込550]



ナスとモッツアレラの  
ミートオムライス +300 [税込330]



炭焼きチキンの照り焼きソース  
オムライス +100 [税込110]



炭焼きチキンとほうれん草の  
クリームオムライス +100 [税込110]



エビとアボカドのトマトソース  
オムライス +300 [税込330]



豚肉とズッキーニの  
甘辛マヨオムライス +100 [税込110]



欧風カレーのチーズイン  
オムライス +100 [税込110]

### 2 ピラフ *Pilaf*

※ピラフはセレブサイズです。

※大盛り(Sサイズ)は +300円(税込330円)



豚肉の黒旨ガーリックチャーハン  
※とても辛い生唐辛子添え



炭焼きチキンの  
ガーリックバターピラフ



エビとベーコンのバターピラフ



タロコとトビコの  
バター醤油ピラフ +100 [税込110]



牛ハラミと半熟玉子の  
コク旨チャーハン +300 [税込330]  
※とても辛い生唐辛子添え



チキン南蛮ピラフ +200 [税込220]

### 3 ドリア *Doria*

※大盛り不可

※焼き上がりに少々お時間をいただきます。



ピラフ

デミグラス  
ハンバーグドリア  
+200 [税込220]



ピラフ

ローストビーフと  
クリーミートリュフ  
マッシュポテトの  
ブラウンソースドリア  
+300 [税込330]



カレー

ソーセージとペパロニの  
キーマカレードリア  
+100 [税込110]

※消費税の計算上、レジでの精算の際に、合計額が異なる場合がございます。 ※写真はイメージです。

### 4 パスタは裏面へ ▶





4 パスタ・生パスタ *Pasta*

※パスタはセレブサイズです。

※大盛り(Sサイズ)は +300円(税込330円)

生パスタ(リングイネ)が選べます。 +100円 (税込110円)

※生パスタは130g(茹であがり約230g)のワンサイズです。大盛り不可。



少し幅広のパスタがソースによくからみ、さらにもちもちの生パスタの味わいが美味しさを加速させます。

※生パスタには卵が含まれます。



イタリア産熟成チーズの濃厚カルボナーラ + 100 [税込110]



博多明太子クリーム + 100 [税込110]



きのこのトリュフクリーム + 200 [税込220]



魚介と完熟トマトのペスカトーレ + 300 [税込330]



ナスとモzzarellaのトマトクリーム + 100 [税込110]



燻製ベーコンとニンニク唐辛子のトマトソース



脱帽 + 200 [税込220] ※トリュフ香る、ニンニクとチーズのトマトソース



山盛りチーズのミートソース



エビとベーコンのジェノベーゼ + 300 [税込330]



燻製ベーコンのペペロンチーノ



トビコとアサリ + 300 [税込330]



極濃イカサミ + 300 [税込330]



牛肉のラグー + 300 [税込330]



ホタテときのことベーコンのバター醤油 + 100 [税込110]



豚肉とズッキーニと水菜の大根おろしポン酢



タラコバター



炭焼きチキンとコーンのガーリックバター醤油



ほうれん草とベーコンのバター醤油

小学生以下のお子様の特別メニュー

[キッズメニュー]

Kids Menu

各190 [税込209]

スープ&ドリンクバー キッズ(小学生) 190 Kids Soup & Drink Bar [税込209]

- 小学生未満のお客様は、全員無料とさせていただきます。
- ※ただしご同伴の方がドリンクバーをご注文いただいた場合
- 大人数の場合は、お断りさせていただく場合がございます。
- スープもお取りいただけます。

ジュースが  
たくさん!



Kids' Pasta Meal  
パスタプレート

Kids' Omu Rice Meal  
オムライスプレート