DINNER MENU

Course コース

BARBEコース　¥7,150

◆アミューズ Amuse Bouche◆
フォアグラのマカロン
季節のスープ

◆オードブル Hors d'oeuvre◆
季節の前菜
BARBE特製ミートパイ

◆魚料理 Poisson◆
本日の鮮魚料理

◆肉料理 Viande◆
本日の肉料理

◆〆料理 Plat final◆
BARBE一口カレー

◆甘味 Dessert◆
本日のデザート

ペアリングオプション　＋¥3,300

当店ソムリエがコース料理にあうワインをペアリングいたします（5杯）

※お一人様チャージ料550円を頂戴致します。
※当日のご注文の場合、状況により料理の提供にお時間がかかる場合がございますのでご了承下さい

BARBE

A la carte アラカルト

Entree　前菜

BARBE定番

岩中豚のリエット ¥660
ビストロ定番のおつまみ！

ライム香る真ダコのセビーチェ ¥1,100
ライムの酸味が効いたさっぱりおつまみ！

シェフの手作りソーセージ ¥1,320
癖がなくジューシーでビールからワイン何でも合うおつまみ！

カラフル野菜のピクルスとオリーブ ¥880
軽やかな酸のピクルスとアンチョビムース入りのオリーブ

真アジのマリネと季節野菜のタルタル ¥1,430
脂ののったアジと野菜のタルタル

BARBE特製ポテトサラダ ¥770
黒コショウをきかせた大人のポテサラ

シーザーサラダ ¥1,320
裏切らない定番の美味しさ

砂肝コンフィのガーリックソテー ¥990
柔らかく煮込んだ砂肝をガーリック風味に

季節の前菜

根セロリのポタージュ　洋ナシ添え ¥880
根セロリの濃厚なうまみと洋ナシの甘味が楽しめるポタージュ

レンズ豆とリンゴのサラダ　生ハム添え ¥1,540
レンズ豆とリンゴの食感が楽しめる一品！

鶏胸肉といろいろ野菜のテリーヌ　トリュフ香るキノコソース ¥1,870
鶏胸肉のうまみと野菜の見た目鮮やかなテリーヌ！

エスカルゴとキノコ、カマンベールのパートフィロ包み焼き ¥1,870
エスカルゴと濃厚なチーズのオーブン焼き　アンチョビのクリームソースで！

A la carte アラカルト

Main dish メイン料理

BARBE定番

ブラックアンガス牛のロースト ¥3,300
赤身でありながら柔らかな肉質、旨みたっぷり！

ニュージーランド産　仔羊のロースト ¥2,750
骨付き仔羊肉をじっくりと焼き上げます！

ハンガリー産　鴨胸肉のロースト ¥2,970
皮目をパリッと香ばしく焼き上げました！

本日の鮮魚のポワレ　ソーストマト ¥2,750
ふっくらと焼き上げた魚をトマトのさっぱりとしたソースで！

おすすめメイン料理

いろいろキノコと牛挽肉のミートパイ ¥2,750
季節の香り高いキノコと牛肉のうまみ広がるミートパイ！

牡蠣といろいろキノコのグラタン仕立て ¥2,640
冬の定番の牡蠣を色々なキノコと一緒にグラタンに！

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ¥3,300
牛ほほ肉を赤ワインとフォンドヴォーでじっくりと煮込んだ一品！

A la carte アラカルト

Riz&Pasta 米＆パスタ

BARBE カレー ¥1,320
当店の定番はスパイス香る締めカレー！

キノコとアンチョビのクリームリゾット ¥1,430
キノコの旨味広がるクリームリゾット！

茄子とベーコンのトマトソース ¥1,650
茄子とベーコンのシンプルトマトパスタ

生ハムとパルミジャーノのペペロンチーノ ¥1,650
ニンニクの香りが食欲をそそるパスタ

※パスタはその他メニューについてご要望を承ります

Dessert デザート

ティラミス ¥880
濃厚なマスカルポーネチーズとエスプレッソの絶妙な美味しさ！

チーズケーキ ¥880
濃厚なクリームチーズのふわトロな口どけ

ガトーショコラ ¥880
小麦粉を一切使わず焼き上げた濃厚なチョコレートケーキ