

DINNER MENU

Course コース

コース BARBE ¥5,500

- ◆先付 Amuse Bouche◆
季節のスープ
- ◆オードブル Hors d'oeuvre◆
季節の前菜
- ◆魚料理 Poisson◆
本日の鮮魚の一品
- ◆肉料理 Viande◆
{お一つお選びください}
仔羊のロースト
蔵王香鶏のロースト
ブラックアンガス牛のロースト
{ソースをお選びください}
- ◆メ料理 Plat final◆
BARBE一口カレー
- ◆甘味 Dessert◆
本日のデザート アイス添え

デグスタシオン コース クロコ ¥7,700 【予約制：厳選した食材を使用いたします】

- ◆先付 Amuse Bouche◆
- ◆オードブル Hors d'oeuvre◆
- ◆魚料理 Poisson◆
- ◆肉料理 Viande◆
- ◆メ料理 Plat final◆
- ◆甘味 Dessert◆

Today's Sauce 本日のソース

- | | |
|--|---|
| 1. マディラソース
マディラ酒を使ったほんのりと甘いソース | 3. セップ茸のクリームソース
フランスの松茸！香り高い濃厚クリームソース |
| 2. ポルト酒ソース
これぞ定番！濃厚な甘味を感じられるフランスの味 | 4. マスタードソース
やさしい酸味の粒マスタード香るソース |

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（4杯）

お一人様チャージ料550円を頂戴致します。
表示価格は全て税込みです。仕入れ状況により食材が変わる場合がございますので、ご了承下さい



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
暑い夏にぴったりなさっぱりおつまみ！
- シェフの手作りソーセージ** ¥1,045
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** ¥858
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
- 低温調理した牛肉のタルタル** ¥1,650
5-8℃で2時間低温調理した牛肉のタルタル
- 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
- 蜂蜜香るパクチーと厳選野菜のサラダ** ¥990
ヘルシーな鶏胸肉に厳選野菜、蜂蜜とブルーチーズをアクセントに
※パクチーは抜くこともできます。
- 砂肝のガーリックソテー** ¥880
砂肝をシンプルなガーリック炒めで！
- 海老とマッシュルームのアヒージョ** ¥1,540
旨味たっぷりアツアツのアヒージョ！
- チーズの盛り合わせ** ¥1,650
白カビ・ハード・ウオッシュ・ブルー

季節の前菜

- とうもろこしの冷製ポタージュ** ¥880
旬のとうもろこしの濃厚な甘みが楽しめるポタージュ！
- 海老と2種のパプリカのシャルロット仕立て マンゴーマスタードソース** ¥1,540
海老とパプリカをゼリー寄せに！エキゾチックな味わい
- ズワイ蟹と冬瓜、オクラのテリーヌ はちみつマヨネーズ** ¥1,760
旬の野菜とズワイ蟹のハーモニー 夏のおすすめテリーヌ！
- ブラータチーズと桃のサラダ** ¥1,870
ブラータの濃厚な旨味と桃の甘味を楽しむ一皿！

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 180g ¥2,750
赤身でありながら柔らかな肉質、旨みたっぷり！

BARBE特製スペアリブ ¥2,750
特製だれに漬け込んだスペアリブを香ばしく焼き上げました

仔羊のロースト 2本 ¥2,750
骨付き仔羊肉をじっくりと焼き上げます！

{お好きなソースをお選びください 又はシェフのおすすめソースで}

1. **マディラソース**
マディラ酒を使ったほんのりと甘いソース

2. **ボルト酒ソース**
これぞ定番！濃厚な甘味を感じられる
フランスの味

3. **セップ茸のクリームソース**
フランスの松茸！香り高い濃厚クリーム
ソース

4. **マスタードソース**
やさしい酸味の粒マスタード香るソース

季節のメイン料理

本日の鮮魚のポワレ タイム香るノイリーソース ¥2,750
ふっくらと焼き上げた魚を香草風味の白ワインソースで！

蔵王香鶏モモ肉のソテー シャスール風 ¥2,750
銘柄地鶏のおいしさをお楽しみください！

A la carte アラカルト

Riz&Pasta 米&パスタ

BARBE カレー	¥1,045
当店の定番はスパイス香る締めカレー！	
チキンオーバーライス	¥1,210
低温調理でしっとりと仕上げたチキン！	
ナポリタン	¥1,540
自家製トマトソースで作るBARBEのナポリタン！	
トリュフ香る生ハムのペペロンチーノ	¥1,540
香り高いトリュフオイルと生ハム、パルミジャーノの濃厚な旨み	
海老とイカのゴルゴンゾーラクリームソース	¥1,540
ゴルゴンゾーラチーズの濃厚クリームパスタ！	

※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

2種のグレープフルーツのジュレ	¥880
さっぱりとした甘酸っぱいグレープフルーツゼリー！	
チーズケーキ アイス添え	¥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 アイス添え	¥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	