



Cafe & Restaurant
Baby Face Planet's
since 1979

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。

＼ お好きなメニューが選べる！ ／

PREMIUM SET

お得なプレミアムセット

スープ&
ドリンクバー付



2名様
プレミアム
セット

お一人様あたり
▶ スープ&ドリンクバー付 ￥1,590
Premium Set for 2 with Soup&Drink Bar

▶ スープ&ドリンクバー
デザート付 ￥1,890
Premium Set for 2 with Soup&Drink Bar and Dessert

3名様
プレミアム
セット

お一人様あたり
▶ スープ&ドリンクバー付 ￥1,490
Premium Set for 3 with Soup&Drink Bar

▶ スープ&ドリンクバー
デザート付 ￥1,790
Premium Set for 3 with Soup&Drink Bar and Dessert

【セット内容】

1

2

3

4

サラダ or 冷菜

揚げ物 or アラカルト

オムライス or ビラフ

パスタ or ピザ



（サラダ） or （冷菜）

（揚げ物 or アラカルト）

（オムライス or ビラフ）

（パスタ） or （ピザ）

2名様 ハーフサイズ 2人前

2人前

セレブサイズ

セレブサイズ

1枚

3名様 レギュラーサイズ 3人前

3人前

Sサイズ

Sサイズ

1枚

スープ&ドリンクバー



本日のデザート



※プレミアムセットは10名様までご注文いただけます。4～10名様は組み合わせてご注文いただけます。

- スープ&ドリンクバー付をご注文の場合はデザートは付きません。
- ピザは、2人前と3人前が同じ量になりますのでご了承ください。
- 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。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。
- 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。

プレミアムセットのメニューは、こちらからお選びください。

1

サラダ・冷菜 を選ぶ

👍 = おすすめメニュー

【サラダ】

- 👍 スペイン産生ハムと半熟玉子のシーザーサラダ
- BFP ブッダボウル
- スモークサーモンとクリームチーズのサラダ
- ファーマーズチキンサラダ

【冷菜】

- 👍 スモークサーモンのカルパッチョ
- ローストビーフのチーズフォンデュ
- チキンのねぎ塩カルパッチョ
- サーモンの生春巻き(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)



スペイン産生ハムと半熟玉子のシーザーサラダ



スモークサーモンのカルパッチョ

2

揚げ物・アラカルト を選ぶ

【揚げ物】

- 若鶏のから揚げ(塩コショウ)
- 👍 若鶏のから揚げ(おろしポン酢添え)
- チーズドッグ
- 山盛りクリスピーポテト
- オニオンリング

【アラカルト】

- 👍 コリアンHOTチキン
- 炭焼きチキンのアヒージョ
- ホタテのアヒージョ
- ムール貝のガーリックソース
- ごろごろポテト(チeddarチーズ添え)



若鶏のから揚げ(おろしポン酢添え)



コリアンHOTチキン

3

オムライス・ピラフ を選ぶ

【オムライス】

(ケチャップ)

- ふわふわ帽子のオムライス
- シチリアオムライス + ¥100
- 👍 牛肉の煮込みオムライス + ¥200

(ピラフ)

- 👍 炭焼きチキンとほうれん草のクリームオムライス
- 明太子クリームオムライス
- 明太とろろオムライス

(カレーピラフ)

- 欧風カレーのチーズインオムライス

【ピラフ】

- 👍 ホエー豚とアスパラの旨塩チャーハン
- ナシゴレン
- 👍 牛カルビと半熟玉子の旨辛チャーハン + ¥100



牛肉の煮込みオムライス + ¥200



炭焼きチキンとほうれん草のクリームオムライス



牛カルビと半熟玉子の旨辛チャーハン + ¥100



ホエー豚とアスパラの旨塩チャーハン

4

パスタ・ピザ を選ぶ

【パスタ】

(トマト)

- 生ハムとモッツァレラの完熟トマト
- ナスとモッツァレラのトマトクリーム
- 👍 魚介と完熟トマトのベスカトーレ + ¥100

(和風)

- ホタテときのことベーコンのバター醤油

(ミート)

- 牛肉の煮込みラグー + ¥100

(クリーム)

- 👍 フランス産クリームチーズの濃厚カルボナーラ
- 明太子クリーム

(オリーブオイル)

- 👍 香味野菜のベジチーノ ※生薬風味

【ピザ】

- 👍 マルゲリータ
- グリーンアスパラのジェノベーゼピザ



魚介と完熟トマトのベスカトーレ + ¥100



フランス産クリームチーズの濃厚カルボナーラ



香味野菜のベジチーノ ※生薬風味



マルゲリータ



KIDS MENU

[小学生以下のお子様 特別メニュー]

各
¥190



Kids' One rice Meal

オムライスプレート



Kids' Pasta Meal

パスタプレート

スープ& ドリンクバー

SOUP & DRINK BAR

Self-Serve Soft Drink
Station (Free Refills)

お一人様 ¥290

For Kids (6 ~ 12 y.o.)

キッズ(小学生) ¥190

6歳未満 無料※

※同席者の方がご注文いただいた場合のみ。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。



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! /



TEA BAR



コーヒーシロップ



スープスパイス

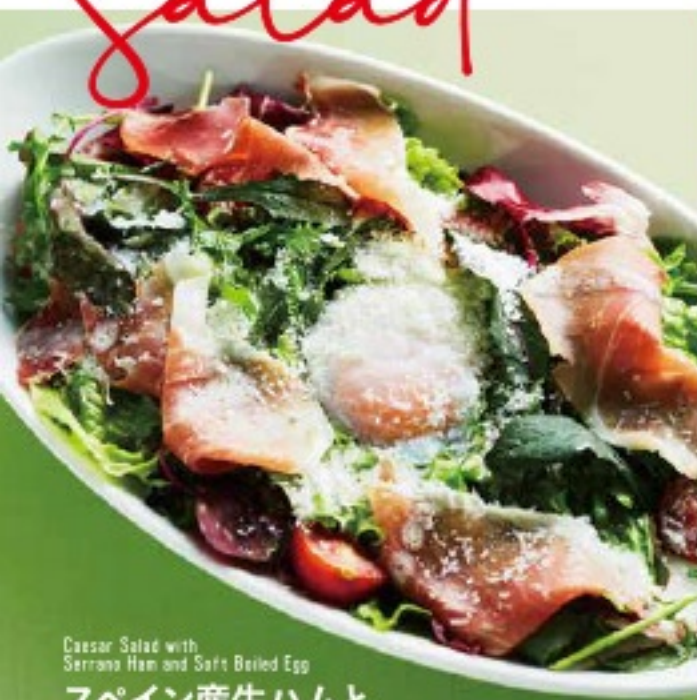


紅茶・シロップ・スパイスの内容は、店舗・時期によって異なります。

Salad

サラダ

フレッシュな野菜が主役の美と健康のための栄養バランス。



Caesar Salad with
Serrano Ham and Soft Boiled Egg

スペイン産生ハムと
半熟玉子のシーザーサラダ

レギュラー 790 ハーフ 590 ●シーザードレッシング



BFP Buddha Bowl

BFP ブッダボウル

レギュラー 890 ハーフ 690

●コブドレッシング



Smoked Salmon and Cream Cheese Salad

スモークサーモンと
クリームチーズのサラダ

レギュラー 890 ハーフ 690

●7種の具材実と野菜ドレッシング



Garden Salad

ガーデンサラダ

レギュラー 490 ハーフ 350

●シーザードレッシング
●ゴマクリーミードレッシング
●7種の具材
●実と野菜ドレッシング



Farmer's Chicken Salad

ファーマーズチキンサラダ

レギュラー 790 ハーフ 590

●ゴマクリーミードレッシング

Cold Tapas

冷菜

こだわりの素材で見た目も美しく。



Chicken Carpaccio
Salt and Green Onion

チキンのねぎ塩
カルパッチョ 690



Smoked Salmon Carpaccio

スモークサーモンの
カルパッチョ 790



Roast Beef Cheese Fondue

ローストビーフの
チーズフォンデュ 790



Shrimp and Salmon Summer Roll

エビとサーモンの生春巻き
590

●ゴマクリーミー
●スイートチリ ●ポン酢



Roast Beef Summer Roll

ローストビーフの生春巻き 490

●ゴマクリーミー
●スイートチリ ●ポン酢



Shrimp Summer Roll

エビの生春巻き 490

●ゴマクリーミー
●スイートチリ ●ポン酢



Salmon Summer Roll

サーモンの生春巻き 490

●ゴマクリーミー
●スイートチリ ●ポン酢

Fried

揚げ物

お子様から大人までみんな大好き。



Deep Fried Chicken

若鶏のから揚げ

おろしポン酢添え 690 塩コショウ 590



Corn Cheese Dog

チーズドッグ 590

Hot Tapas

アラカルト

オリジナリティあふれる一品ぞろい。おつまみにも最適。



Spanish Garlic Shrimp

天然エビのアヒージョ 690

Spanish Garlic Charbroiled Chicken

炭焼きチキンの
アヒージョ 590

Spanish Garlic Scallop

ホタテのアヒージョ 590



Korean HOT Chicken

コリアンHOTチキン

4PC 490 6PC 690



Italian Whey Pork Tagliata

イタリア産ホエー豚の
タリアータ 790



Mussel in Garlic Sauce

ムール貝の
ガーリックソース 590



Fried Potato with Cheddar Cheese

ごろごろポテト
(チェダーチーズ添え) 590



Crispy Shaestring French Fries
山盛りクリスピーポテト 490



Mixed Fry Basket
フライバスケット 690

みんなが大好きなフライドメニューを一盛りについで手がのびる欲張りバスケット。



Onion Rings
オニオンリング 490



Crab Cream Croquette with Demi-Glace Sauce
カニクリームコロッケ (デミグラスソース) 690
※ご提供に少々お時間を頂きます。

Grilled

グリル

しっかりとしたお肉の粒感が噛むほどにジューシーなハンバーグ。

※ご提供に少々お時間を頂きます。



Hamburg Steak with Demi-Glace Sauce
デミグラスハンバーグ ダブル 1090 シングル 590



Hamburg Steak with Grated Radish Sauce
和風おろしハンバーグ ダブル 1090 シングル 590

GRILL TOPPING

グリルのせのせトッピング



チーズ

¥100



目玉焼き

¥80

※のせのせメニューではご注文頂けません。

SIDE MENU

サイドメニュー



ライス

¥200



ライス大盛り

¥300



フォカッチャ (2PC)
(オリーブオイル添え)

¥250

Omu Rice

KETCHUP

— ケチャップライス —

オムライス

懐かしさと新しさを感じられる創業以来の看板メニュー。

Fluffy Eggs,
Demi-Glace Sauce Omu Rice

ふわふわ帽子の オムライス 890

牛肉の旨味にフランス産マッシュルームの香りとコクをプラスした進化するデミグラスソースととろとろ玉子、ケチャップの甘みが引き立つチキンライス。この3つの要素が王道の洋食メニューながらもオリジナルな一皿を作りだします。



Stewed Beef Omu Rice
牛肉の煮込み
オムライス 1190
※クリームチーズトッピング



Cheese stuffed, Bacon and Spinach Creamy Tomato 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 990

Eggplant and Mozzarella, Meat Sauce Omu Rice
ナスとモッツァレラのミートオムライス 990



Sicilian Omu Rice
シチリアオムライス
※クリームチーズ
トッピング 1090

Cheese stuffed, Demi-Glace Sauce Omu Rice
チーズインオムライス 890

Half & Half Omu Rice
ハーフ&ハーフオムライス 890

Regular Omu Rice
レギュラーオムライス 790

SERVING SIZE

サ
選
イ
ベ
ズ
る

- ▶ セレブサイズ 1人前 (250g) **メニュー表示価格**
- ▶ Sサイズ 1.5人前 (500g) **¥250**
- ▶ レギュラーサイズ 2~3人前 (750g) **¥500**
- ▶ 相撲レスラーサイズ 4~5人前 (1000g) **¥750**

ベビフェの定番!

▶ 相撲レスラーサイズ

【セレブサイズ】



【相撲レスラー】



Share Together!

みんなで
シェアすれば
お得に!

PILAF —ピラフ—

Batter Chickas Curry Omu Rice

バターチキンカレー
オムライス 1090



Mentaiko Cream Sauce Omu Rice

明太子クリームオムライス 990

Cheese Dak Gobi Omu Rice

チーズタッカルビ
オムライス 1090



Charbroiled Chicken and 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 990



Cheese stuffed,
Europeanized Curry Sauce Omu Rice

欧風カレーの
チーズインオムライス 890

※中身はカレーピラフです。



Pardini Cream Omu Rice

濃厚ボルチーニクリーム
オムライス 1090



Charbroiled Chicken, Teriyaki Sauce Omu Rice

炭焼きチキンの
照り焼きソースオムライス 890



Mentaiko and Pounded Yam Omu Rice

明太とろろオムライス
990

※表示価格はすべて税抜価格です。※写真はイメージです。※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100円いただきます。(8月〜9月末までの期間は持ち帰りをお断りさせていただいております。)

TOPPING
のせのせ
トッピング

から揚げ
¥100



モッツアレラ
チーズ
¥120



半熟玉子
¥100



フォカッチャ
¥120



※のせのせ単品ではご注文できません。

SOUP & DRINK BAR
スープ &
ドリンクバー



お一人様 ¥290

キッズ(小学生) ¥190

6歳未満 無料

※同様の方がご注文いただいた場合のみ、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。

種類が
豊富!

おかわり
自由!

Pilaf

ピラフ

普通では物足りない方へ。オリジナリティ溢れる逸品ぞろい。



Singapore Chicken Pilaf

シンガポール
チキンピラフ 1090

Whey Pork and Asparagus
Savory Salt Fried Rice

ホエー豚とアスパラの
旨塩チャーハン 890



Beef and Soft Boiled Egg Fried Rice

牛カルビと半熟玉子の
旨辛チャーハン 1090



Scallop and Mushroom,
Ginger Flavored Pilaf

ホタテときのこの
生姜ピラフ 990

しっとりとしたバター醤油風味の
和風ピラフ。ホタテから出る旨味
に生姜のアクセントをきかせて。



Chinese Sweet and
Sour Chicken Fried Rice

鶏の黒酢あんピラフ
1090

ボリュームメニューながら、黒酢
であっさり仕上げています。鶏
肉と野菜の食感が楽しい一品。

SERVING SIZE

サ
選
イ
ベ
ズ

- ▶ セレブサイズ..... | 人前 [250g] **メニュー表示価格**
- ▶ Sサイズ..... 1.5人前 [500g] **¥ 250**
- ▶ レギュラーサイズ..... 2~3人前 [750g] **¥ 500**
- ▶ 相撲レスラーサイズ..... 4~5人前 [1000g] **¥ 750**

ベビフェの定番!

▶ 追加満点! シェアして楽しい!

【セレブサイズ】



【相撲レスラー】



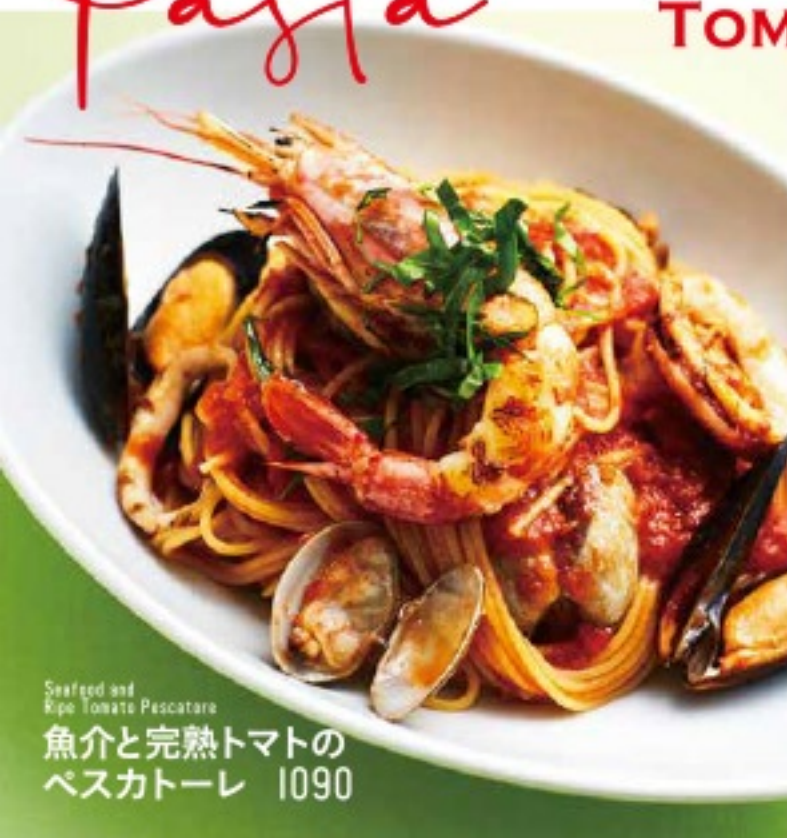
Share Together!

みんなで
シェアすれば
お得に!

Pasta パスタ

独自開発のパスタは弾力のあるアルデンテが美味しさの秘訣。
一品一品の特徴をしっかりと受け止めてくれます。

TOMATO トマト



Seafood and
Ripe Tomato Sauce

魚介と完熟トマトの
ペスカトーレ 1090



Serrano Ham and Mozzarella,
Ripe Tomato Sauce

生ハムとモッツアレラの
完熟トマト 990



Whey Pork, Ripe Tomato Arrabbiata

ホエー豚と完熟トマトの
アラビアータ 990



Shrimp, Tomato Cream Sauce

天然エビの
トマトクリーム 1090



Eggplant and Mozzarella, Creamy Tomato Sauce

ナスとモッツアレラの
トマトクリーム 890

CREAM - クリーム -



Serrano Ham, Parsini Cream Sauce

生ハムのボルチーニ
クリーム 1090



Seafood Cream Sauce

シーフードクリーム
1090



Smoked Salmon and Spinach, Cream Sauce

スモークサーモンと
ほうれん草のクリーム 990



Mentaiko Cream Sauce

明太子クリーム 890



Rich French Cream Cheese Carbonara

フランス産クリームチーズの
濃厚カルボナーラ 990

SERVING SIZE

サ
選
イ
ベ
ズ

▶ セレブサイズ 1人前 [¥290g] メニュー表示価格

▶ Sサイズ 1.5人前 [¥440g] + ¥250

▶ レギュラーサイズ 2~3人前 [¥580g] + ¥500
追加料金! シェアして楽しい!

▶ 相撲レスラーサイズ 4~5人前 [¥870g] + ¥750

【セレブサイズ】



【相撲レスラー】



Share Together!

みんなで
シェアすれば
お得に!

JAPANESE - 和風 -



MEAT - ミート -



OLIVE OIL - オリーブオイル -



※表示価格はすべて税抜価格です。※写真はイメージです。※店内で食べきれなかったお料理はお持ち帰り可能です。容器代別途100円いただきます。(6月〜9月末までの期間は持ち帰りをお断りさせていただいております。)

TOPPING トッピング

から揚げ
¥100



モッツアレラ
チーズ
¥120



半熟玉子
¥100



フォカッチャ
¥120



※のせのせ単品ではご注文頂けません。

SOUP & DRINK BAR スープ & ドリンクバー



お一人様 ¥290

キッズ(小学生) ¥190

6歳未満 無料

※同伴者の方がご注文いただいた場合のみ、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。

種類が
豊富!

おかわり
自由!

Pizza

ピザ

サクッ、もちっの生地にフレッシュなトマトソースが美味しい。

※ご提供に少々お時間を頂きます。



Charbroiled Chicken, Corn
and Teriyaki Mayonnaise Pizza
炭焼きチキンとコーンと
玉子の照りマヨピザ 890



Smoked Salmon and
Cream Cheese Pizza
スモークサーモンと
クリームチーズのピザ 890



Cheese Dak Galbi Pizza
チーズタッカルビピザ 890



Margherita Pizza
マルゲリータ 890

Gorgonzola Pizza with Honey on the side
ゴルゴンゾーラピザ
(はちみつ添え) 890
※はちみつ使用



Green Asparagus, Genovese Pizza
グリーンアスパラの
ジェノベーゼピザ 890

※表示価格はすべて税抜価格です。 ※写真はイメージです。 ※店内で食べられなかったお料理はお持ち帰り可能です。容器代別途100円いただきます。(6月～9月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。)

Doria

ドリア

とろ〜り絡まるチーズと素材の旨味を味わえるソースたっぷりドリア。

※ご提供に少々お時間を頂きます。



Hamburg Steak, Demi-Glace Sauce Doria

デミグラス
ハンバーグドリア 990



Whey Pork and Eggplant, Meat Sauce Doria

ホエー豚とナスの
ミートクリームドリア 890



Four Kinds of Cheese and Garlic Chicken Doria

4種チーズの
ガーリックチキンドリア 890



Charbroiled Chicken, Teriyaki Mayonnaise Doria

炭焼きチキンの
照りマヨドリア 890



Charbroiled Chicken and Egg, Curry Doria

炭焼きチキンと玉子の
焼きカレードリア 890



Serrano Ham, Porcini Cream Doria

生ハムのボルチーニ
クリームドリア 990



Shrimp Tomato Cream Doria

天然エビの
トマトクリームドリア 990

デザート Dessert

MINI PARFAIT — ミニパフェ —



Chocolate Tiramisu Parfait
ティラミスパフェ
390

Matcha Tiramisu Parfait
抹茶ティラミスパフェ
390

Warabi Mochi and Hojicha Parfait
わらび餅とほうじ茶アイスの
和風パフェ
490



Banana and Caramel Parfait
キャラメル
バナナパフェ 490

Strawberry Mountain
ストロベリーマウンテン
490

Mont Blanc Parfait
モンブランパフェ
490

Ganache Parfait
生チョコパフェ
390



Mixed Berry Yogurt Parfait
ベリーベリーヨーグルト
パフェ 390

Mini BABYFACE Parfait
ミニベビーフェイス
パフェ 490

Tropical Yogurt Parfait
トロピカルヨーグルト
パフェ 490

※はちみつ使用

PARFAIT - パフェ -



BABYFACE Parfait
ベビーフェイスパフェ 990



Chocolate Milk Parfait (Drink Base)
チョコレートミルクパフェ
(ドリンクパフェ) 690

ICE CREAM - アイスクリーム -



Croissant Waffle

クロワッサン
ワッフル



フランスから輸入した
クロワッサン生地を
ワッフルメーカーで焼き上げる
B.F.Pのハイブリッドデザート

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。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。



ご注文いただいてから1枚ずつ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。

※表示価格はすべて税抜価格です。 ※写真はイメージです。



Very Very Berry
ベリベリベリー
※はちみつ使用
650



Honey and Cream
はちみつクリーム 490
※はちみつ使用



Honey Fruit
ハニー
フルーツ
※はちみつ使用
650



Soft-Serve Ice Cream
プレーン ソフトクリーム 390



Matcha and Warabi Mochi
宇治抹茶とわらび餅 650
※はちみつ使用 ※宇治抹茶パウダー使用



Chocolate and Baked Banana
チョコレート
ベイクドバナナ 650
※はちみつ使用



スープ&
ドリンクバー
SOUP & DRINK BAR

お一人様 ¥290

キッズ(小学生) ¥190
6歳未満 無料

※時間帯の方がご注文いただいた場合のみ、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。

種類が
豊富!

おかわり
自由!

Drink Menu

ドリンクメニュー

MIXED FRUIT JUICE



ミックスジュース 480

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。

BANANA JUICE



バナナジュース 480

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
甘みが特徴。

産地直送のシロップをしゅわっと炭酸で!

FRUIT SQUASH

福田農場のフルーツスカッシュ

各
480

Kabosu & Yuzu Squash

カボス&柚子
スカッシュ



Okinawa Mixed Fruit Squash

沖縄ミックスフルーツ
スカッシュ



Amonatsu Squash

甘夏
スカッシュ



Mikan Squash

温州みかん
スカッシュ



Ichijiku Squash

博多いちじく
スカッシュ



無農薬 福田農場のシロップを使用

福田農場は、熊本県水俣市にある穏やかな不知火海(しらぬいかい)を望む丘の上にある農場です。

手間ひまを惜しまず、農薬や化学肥料に頼らずに育てられたみかんをはじめ、地域ならではの果実のおいしさがぎゅっと詰まったシロップを使ったフルーツスカッシュ。太陽をいっぱいに浴びた農場の味をお楽しみください。



福田農場
FUKUDA FARM

Alcohol

新鮮果実で、ほろよいに！

FLAVOR HIGHBALL

福田農場のシロップ&ハイボール

各
480

Kabosa & Yuzu Highball

カボス&柚子
ハイボール

Mikan Highball

温州みかん
ハイボール

Okinawa Mixed Fruit Highball

沖縄ミックスフルーツ
ハイボール

Ichijiku Highball

博多いちじく
ハイボール

Amazatsu Highball

甘夏ハイボール



福田農場
FUKUDA FARM

ハイボール

HIGHBALL

愛され続けるおいしさ。

Kaku Highball	
角ハイボール	420
Kaku Ginger Highball	
角ハイジンジャー	470
Kaku Coto Highball	
角ハイコーラ	470
Kaku Highball (Extra Shot)	
角ハイ濃いめ	470

“NEW”スタンダードハイボール
香りはじける爽やかなキレ味。

Beam Highball	
ビームハイボール	400

Maker's Mark Highball	
メーカーズマークハイボール	520



焼酎

SHO-CHU

ロック / 水割り / お湯割り

奥深い味わい。

Osami (Sweet Potato)		Sarekara (Wheat)	
(芋) 大隅	420	(麦) それから	420
Kurukishima (Sweet Potato)		Hakutske (Rice)	
(芋) 黒霧島	500	(米) 白岳 しろ	500

ビール

BEER

華やかな香りと深いコク。

Premium Malts
ザ・プレミアム・モルツ

Glass	
グラス	390
Mug	
ジョッキ	500



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	450

「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

Alcohol

しゅわしゅわはじける!

FLAVOR SOUR

福田農場のシロップ&サワー

Lime Sour
ライムサワー
450

Kabosu & Yuzu Sour
カボス&柚子サワー
480

Ichijika Sour
博多いちじくサワー
480

Mikan Sour
温州みかんサワー
480

Lemon Sour
レモンサワー
450

Okinawa Mixed Fruit Sour
沖縄ミックスフルーツサワー
480

Amanatsu Sour
甘夏サワー
480

※レモンサワー、ライムサワーは福田農場のシロップを使用しておりません。

福田農場
FUKUDA FARM

カクテル

COCKTAIL

各 480

多彩な味わい。

Cassis Orange

カシスオレンジ

Cassis Grapefruit

カシスグレープフルーツ

Cassis Soda

カシスソーダ

Mangaya Orange

マンゴヤンオレンジ

Mangaya Grapefruit

マンゴヤングレープフルーツ

Peach Orange

白桃オレンジ ※

Peach Grapefruit

白桃グレープフルーツ ※

Peach Soda

白桃ソーダ ※

※ジャバニーズ

クラフトリキュールを使用

ワイン

WINE

各 380

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)



飲み放題

お一人様

1480

ALL-YOU-CAN-DRINK

ドリンクバー・ミックスジュース・パナナジュースと

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!

※ドリンクバー以外のドリンクはスタッフまでご注文ください。

前日
要予約

120
分制

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

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。
ベビフェのお料理を
たっぷり楽しめるパーティープラン。

2名様～
ご利用可

前日
要予約

STANDARD
COURSE

コスバ重視! 選べるメインの スタンダードコース

お一人様

全6品

¥1,790

ガーデンサラダ

●シーザードレッシング ●ゴマクリーミードレッシング
●7種の具材野菜と野菜ドレッシングのうち1種類

ホタテのアヒージョ

クリスピーポテト

チキングリル

デミグラスチキングリル / 和風おろしチキングリル /
バジルトマトチキングリルのうち1種類

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

BABY FACE
COURSE

前菜・アラカルトも充実! 贅沢プラン ベビーフェイスコース

お一人様

全8品

¥2,290

スペイン産生ハムと半熟玉子のシーザーサラダ

前菜2種盛り

(ローストビーフのチーズフォンデュ、スモークサーモンのカルパッチョ)

魚介のアヒージョ

クリスピーポテト

チキングリル

デミグラスチキングリル / 和風おろしチキングリル /
バジルトマトチキングリルのうち1種類

赤エビのグリル

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

★オムライス・ピラフ・パスタは2名でSサイズ1皿 / 3名でレギュラーサイズ1皿 / 5名以上はレギュラーサイズ優先

お一人様プラス500円で、
上記のコースのメインが全品!
すべてのサイズ! 食べ放題に!

All-You-Can-Eat Main Dish

メイン料理食べ放題!!
(オムライス・パスタ・ピラフ・ピザ)

お一人様

¥500

120
分制

All-You-Can-Drink

アルコール飲み放題

お一人様 ¥1,480

ドリンクバー、ミックスジュース、バナナジュースと
グランドメニューにのっている全てのアルコールが2時間飲み放題!

120
分制

Soup and Drink Bar

スープ &
ドリンクバー

お一人様 ¥290

種類が豊富なドリンクバーとのセット。

セットで
嬉しい!

メッセージ
も入るよ!

コース・プレミアムセットをご注文のお客様に
「アニバーサリープレート」プレゼント!

プレミアムセット・コースをご予約で無料 ※要前日予約
前日までのご予約に限りさせていただきます。
メッセージをご希望のお客様はご予約の際にお伝えください。
※アニバーサリープレートの内容は日替わりです。

※表示価格はすべて税別価格です。
※写真はイメージです。※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
にお願ひします。

プレート・セレクト・リッチ 3種類から選べるランチ

LUNCH MENU

月曜日～金曜日(土・日・祝日を除く) 11:00～15:00

1 PLATE LUNCH

メイン・サラダ・ライスのプレートランチ

※プレートは6種類の中からお選びください。
※ライスはおかわり自由。

スープ &
ドリンクバー付



Gapao Rice

ガパオライス 990



Cheese Loco Moco

チーズロコモコ 1090



BFP Spice Curry

BFPスパイスカレー 990



Chinese Sweet and Sour Chicken

鶏と野菜の黒酢あん 990



Hamburg Steak with Demi-Glace Sauce

ハンバーグ 1050
(デミグラスソース)



Hamburg Steak with Grated Radish Sauce

ハンバーグ 1050
(和風おろしソース)

※表示価格はすべて税抜価格です。 ※写真はイメージです。 ※小学生未満のお客様は、ドリンクバーを全員無料とさせていただきます。(ただし同伴者の方がランチまたは単品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。



デザートは
裏表紙をCHECK! ▶

2 SELECT LUNCH

好きなメインが選べるセレクトランチ 990

メイン1品 + ミニサラダ

※オムライス・パスタ・ピラフはセレクトサイズです。

※大盛り(Sサイズ)は+ ¥250 (オムライス・パスタ・ピラフのみ可)

メインは
右ページから
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。

スープ&
ドリンクバー付



3 RICH LUNCH

前菜・デザート付リッチランチ 1290

メイン1品 + ミニサラダ + 前菜3種盛り + 特製デザート

※オムライス・パスタ・ピラフはセレクトサイズです。

※大盛り(Sサイズ)は+ ¥250 (オムライス・パスタ・ピラフのみ可)

※前菜・デザートは日替わりです。

メインは
右ページから
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。

スープ&
ドリンクバー付



セレクトランチ・リッチランチのメイン料理は下記のメニューから
お好きなものをお選びください。

👍 = おすすめメニュー

オムライス

懐かしさと新しさを感じられる創業以来の看板メニュー。

【ケチャップライス】

- ふわふわ帽子のオムライス
- レギュラーオムライス
- チーズインオムライス
- ハーフ&ハーフオムライス
- ナスとモッツアレラのミートオムライス
- 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
- 👍 シチリアオムライス + ¥100
- 👍 牛肉の煮込みオムライス + ¥200

【ピラフ】

- 👍 炭焼きチキンとほうれん草のクリームオムライス
- 明太子クリームオムライス
- 炭焼きチキンの照り焼きソースオムライス
- 👍 濃厚ポルチーニクリームオムライス + ¥100
- 👍 チーズタッカルビオムライス + ¥100 🌶️

【カレーピラフ】

- 👍 欧風カレーのチーズインオムライス



シチリアオムライス + ¥100



牛肉の煮込みオムライス + ¥200



炭焼きチキンとほうれん草のクリームオムライス



濃厚ポルチーニクリームオムライス + ¥100



チーズタッカルビオムライス + ¥100



欧風カレーのチーズインオムライス

パスタ

独自開発のパスタは弾力のあるアルデンテが美味しさの秘訣。一品一品の特徴をしっかりと受け止めてくれます。

【トマト】

- 生ハムとモッツアレラの完熟トマト
- ナスとモッツアレラのトマトクリーム
- ホエー豚と完熟トマトのアラビアータ
- 👍 魚介と完熟トマトのペスカトーレ + ¥100
- 👍 天然エビのトマトクリーム + ¥100

【クリーム】

- 👍 フランス産クリームチーズの濃厚カルボナーラ
- 明太子クリーム
- 👍 生ハムのポルチーニクリーム + ¥100

【ミート】

- ミートソース
- きのことベーコンとほうれん草のミートクリーム

【オリーブオイル】

- 👍 香味野菜のベジチーノ ※生姜風味
- アスパラとベーコンのジェノベーゼ

【和風】

- ツナと大根おろし
- スモークサーモンのガーリックバター醤油
- タラコ
- 明太月見とろろの和風だし醤油 ※生姜風味
- 👍 ホタテときのことベーコンのバター醤油



魚介と完熟トマトのペスカトーレ + ¥100



天然エビのトマトクリーム + ¥100



フランス産クリームチーズの濃厚カルボナーラ



生ハムのポルチーニクリーム + ¥100



香味野菜のベジチーノ ※生姜風味



ホタテときのことベーコンのバター醤油

ピラフ

普通では物足りない方へ。
オリジナリティ溢れる逸品ぞろい。

- ホエー豚とアスパラの旨辛チャーハン
- 炭焼きチキンのガーリックバターピラフ
- ホタテときのこと生姜ピラフ
- ナシゴレン
- 👍 牛カルビと半熟玉子の旨辛チャーハン + ¥100 🌶️



牛カルビと半熟玉子の旨辛チャーハン + ¥100

ドリア

とろ〜り絡まるチーズと素材の
旨味を味わえるソースたっぷりドリア。

- デミグラスハンバーグドリア
- 👍 炭焼きチキンの照りマヨドリア
- 炭焼きチキンと玉子の焼きカレードリア



炭焼きチキンの照りマヨドリア

※表示価格はすべて税抜価格です。 ※写真はイメージです。 ※小学生未満のお客様は、ドリンクバーを全員無料とさせていただきます。 [ただし同伴者の方がランチまたは単品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。



デザートは
裏表紙をCHECK!

Dessert

ランチと一緒にどうぞ！



DESSERT

ランチ本日のデザート ¥250

各種ランチに+¥250で
本日の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。



ICE CREAM

ランチアイスクリーム 各¥150

- | | | |
|----------|------------|----------|
| ● バニラ | ● 抹茶 | ● カシスソルベ |
| ● チョコレート | ● マンゴーゼラート | ● ほうじ茶 |
| ● ストロベリー | ● キャラメルミルク | |

Kids

オムライスプレート



パスタプレート



小学生以下の
お子様の特別メニュー！

OMURICE MEAL
PASTA MEAL

オムライスプレート
パスタプレート

各
¥190

ドリンクだけなら！

KIDS SOUP&DRINK BAR

スープ&ドリンクバー お一人様 ¥190
キッズ(小学生)

