

SPECIAL FOODS



Premium BLT Burger
プレミアムBLTバーガー(自家製デミグラスソース)
¥2,180 (税込¥2,398)

肉汁が溢れるビーフ100%パティのジューシーな肉感、香ばしいベーコン、新鮮な野菜が融合した極上の一品です。ガスつと豪快にかぶりつのがイベルスタイル! 見た目も食べ応えもアメリカンな特製BIGバーガー。

Pulled Pork Cheese Melt Burger
ブルドポークチーズメルトバーガー ¥2,380 (税込¥2,618)

マグマのように溢れだす3種のチーズ、辛味の効いたチリビーンズと、とろけるほど柔らかなブルドポークのコンビネーション!

ブルドポークとは?
豚の塊肉をほろほろになるまでじっくり火を通し、やわらかく肉汁たっぷり仕上げた細かくほぐした(Pulled)料理。
バーガーメニューは調理時間が少しかかります。
Burger menu Cooking time will take a little.



Luxury Omelet Rice with Beef Cheek Meat Stew
牛ホホ肉ビーフシチューの
贅沢オムライス ¥2,280 (税込¥2,508)

当店自慢の自家製デミグラスソースで柔らかく煮込んだ牛ホホ肉を使ったビーフシチュー×ふわふわオムライスの贅沢なコンビネーション。



SALADS

Babel Salad
バベルサラダ 約2~3名様サイズ
オリジナル・コスドレッシング ¥1,680 (税込¥1,848)

スモークサーモンにロースハムなど彩豊かな食材が具たくさんに盛り込まれたBigサラダ。



Chicken and Soft-boiled Egg Caesar Salad
シーザーサラダ
オリジナル・シーザードレッシング ¥1,480 (税込¥1,628)

しっとりとした鶏むね肉とシャキシャキ野菜に濃厚な卵とチーズ風味のオリジナルシーザードレッシングを絡めたサラダ。

FRIED FOODS



Chili Beans and Cheese Potato
チリビーンズ&チーズポテト ¥880 (税込¥968)

濃厚チーズとチリビーンズとフライドポテトの3重層。食べ応えのあるスパイシーでクセになる美味しさ。



French Fries
ポテトフライ ¥680 (税込¥748)

SWEETS



Babel's special apple pie
バベル特製アップルパイ ¥980 (税込¥1,078)

アツアツの自家製アップルパイとパニライスの相性は格別です。



Gateau Chocolat
ガトーショコラ ¥880 (税込¥968)



Fish and Chips
フィッシュ&チップス ¥1,200 (税込¥1,320)

ビールを混ぜた衣でサクサクの食感を引き出し、中はふわふわな白身魚とケイジャンスパイスでスパイシーに絡めたホクホクなポテト。モルトビネガーをかけるのがおすすめです。



Fried Chicken Wings Confit
手羽元コンフィのフライ ¥780 (税込¥858)

表面はサクサク、中は低温調理でじっくり時間をかけてしっとりジューシーに仕上げました。柔らかくお肉がほろほろとほぐれます。



Catalana and white chocolate cheesecake terrine with lychee-scented mint gelee
カタラーナ & ホワイトチョコのチーズテリーヌ
ライチが香るミントジュレ ¥880 (税込¥968)

香ばしいキャラメルとクリームチーズの風味のプローズンスフレと、滑らかな食感のチーズテリーヌのコンビネーション。清涼感のあるミントジュレがアクセント。



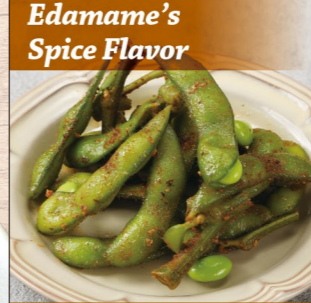
Season's Sorbet
季節のシャーベット ¥400 (税込¥440)
Vanilla Ice Cream
バニラアイス ¥400 (税込¥440)

GRAND MENU

QUICK TAPAS
APPETIZERS
SPECIAL FOODS
SALADS

CHARCOAL GRILLED
FRIED FOODS
SWEETS

QUICK TAPAS ¥500 (税込¥550)



枝豆スパイス



自家製ポテトサラダ



人参とレーズンのラベ



チリビーンズ



ラタトゥイユ

APPETIZERS

Whitebait and Anchovy Cabbage Ajillo
しらすとアンチョビ
キャベツのアヒージョ ¥880 (税込¥968)



Bucket 1ピース
バケツ ¥200 (税込¥220)

Hot Seafood and Vegetable Ajillo
魚介類と野菜の
熱々アヒージョ ¥1,680 (税込¥1,848)



熱々のガーリック風味のオイルで魚介類と野菜の旨味を引き出しました。どんなお酒にもぴったりです。

Tuna Avocado Tartare
マグロと
アボカドのタルタル ¥1,280 (税込¥1,408)



赤身魚の定番「マグロ」と、森のバターともいわれる「アボカド」、言わずと知れた鉄板コンビ。

Nachos with our Three House Dips
自家製ディップ
3種のナチヨス ¥980 (税込¥1,078)



Seafood Ceviche
魚介のセビーチェ ¥1,280 (税込¥1,408)

シーフードを複数のハーブや柑橘類でマリネしたセビーチェ。とびきり爽やかで、カラフルな見た目も美しい一品。



Homemade Smoked Salmon Carpaccio
自家製スモークサーモンの
カルパッチョ ¥1,280 (税込¥1,408)



上質なうまみの秘密は低温冷蔵で長時間ゆっくりと燻製する特別な技法から生まれます。品の良い薫香と口当たりが印象的。

Cheese and Nats

Assorted Nuts and Cheese
チーズとナッツの盛合わせ ¥1,300 (税込¥1,430)

Camembert
カマンベール 各 ¥500 (税込¥550)

Blue Cheese
ブルーチーズ 各 ¥500 (税込¥550)

Mimolet
ミモレット 各 ¥500 (税込¥550)

Mixed Nuts
ミックスナッツ 各 ¥500 (税込¥550)

チャコールグリルメニューは調理時間が少しかかります。Charcoal-grilled menu Cooking time will take a little.

CHARCOAL GRILLED



Super Meat Platter
Assortment of Charcoal Grilled Luxury Meats
スーパーミートプラッター790g
豪華なお肉の炭火焼 盛り合わせ

約3~4名様サイズ
¥6,300 (税込¥6,930)

内容

- 低温熟成サーロインローストビーフグリル160g
- 牛ハラミ100g
- 三元豚の炭火焼150g
- 鶏もも肉の炭火焼180g
- 厚切りベーコンの炭火焼100g
- 粗挽きソーセージの炭火焼100g (サルサソース・BBQソース・和風ソース)

厳選されたお肉を惜しげもなく使った当店自慢のグリルミート料理。ボリューム満点、大迫力のメガサイズ!!
我こそは肉食系代表だという方にオススメ◎仲間でシェアしながらワイワイと召し上げ。

低温熟成サーロイン ローストビーフ160g
Low-temperature aged Grilled Roast Beef Sirloin



Low-temperature Aged Grilled Roast Beef Sirloin
低温熟成 サーロイン ローストビーフグリル
自家製和風オニオンソース

1/2ポンド ¥2,980 (税込¥3,278) 1ポンド ¥5,400 (税込¥5,940)



厳選したサーロインを低温でローストビーフに仕立て、グリルした手間と時間をかけたスペシャルティ! 上質な赤味肉に炭火の香ばしさをプラスした自信作。自家製のシャリアピンソースでお召し上がりください。

※写真のサイズは1ポンドです。



Meat Platter
Assortment of Charcoal Grilled Meats
ミートプラッター530g
お肉の炭火焼 盛り合わせ

約2名様サイズ
¥3,980 (税込¥4,378)

- 牛ハラミ100g
- 鶏もも肉180g
- 三元豚150g
- 粗挽きソーセージ100g (サルサソース・BBQソース・和風ソース)

バラエティ豊かなお肉の炭火焼4種盛り合わせ。お肉を炭火で焼くことで、うま味がギュッと詰まったジューシーな料理。お肉の種類によって異なる深い味わいを堪能できる当店の人気メニュー。

※お肉の炭火焼は美味しさ、温度を保つためカットなしで提供します。Charcoal-grilled meat is served uncut to maintain its deliciousness and temperature. ※写真はイメージです。The photo is an image. ※アレルギー対応は致しかねます。We're sorry but cannot accommodate persons with allergies.



Seafood Platter Assortment of Charcoal Grilled Meats
シーフードプラッター 魚貝の炭火焼 盛り合わせ

約2名様サイズ ¥5,800 (税込¥6,380)

- オマール海老
- 大あさり(ホンビノス)
- 帆立
- 海老
- フィッシュフライ
- パナ貝
- (トマトBBQソース・タルタルソース)

漁港の浜焼きのようなシーフードを炭火で香ばしく焼き上げ、魚貝の旨味と素材の食感を味わえる盛り合わせ。



1本から注文OK!

Tender and juicy 180g spare ribs slow-cooked in a special sauce and grilled over charcoal fire

特製のソースで煮込んで炭火焼きにしたとろけるスペアリブ

1ピース ¥680 (税込 ¥748) 90g

じっくりと時間をかけて煮込むことで、肉の旨みがたっぷり凝縮され、口の中でとろけるような食感を楽しめます。甘みと酸味がバランス良く調和した味わいは、一度食べると忘れられない美味しさです。



和風ソース or BBQソース
Charcoal Grilled Skirt Steak
牛ハラミの炭火焼 ¥1,980 (税込 ¥2,178) 150g

網の上で豪快に焼き上げ、食感は柔らかく、脂の甘さもほどよく味わえ、お肉の旨味を十分に引き出したヘルシーな逸品。



Assorted Charcoal Grilled Sausages
炭焼きソーセージの盛り合わせ ¥1,480 (税込 ¥1,628)

炭火の燻煙効果と連赤効果で外はカリッと、中はジューシーに仕上げました。



Charcoal-grilled Thick-sliced Bacon
厚切りベーコンの炭火焼 ¥680 (税込 ¥748) 50g

燻製の香りと脂の旨味が特徴的なベーコンの炭火焼。シンプルにマスタードとレモンでお召し上がりください。



Grilled Meat Omigiri (Riceball)
肉巻き焼きおにぎり 1個 ¥430 (税込 ¥473)

ふっくら美味しい焼きおにぎりを、豚バラ肉で包んで炭火で焼くことでカリッと香ばしく仕上げました。

“炭火”焼きがおいしさの秘訣!

炭火から出る赤外線は食材の表面組織を一気に硬化させるため、うま味を外部に逃がしません。そして何よりも『うまい』と思わせる歯触り、食感を作り出します。また、燻煙効果で独特の風味と旨みを食材にプラスします。

- Rice ライス ¥250 (税込 ¥275)
- Bucket 1ピース
- バケツ ¥150 (税込 ¥165)