

# BABEL BAYSIDE KITCHEN

# LUNCH

# HOLIDAY

## Assortment of Charcoal Grilled Meats



### 3種の炭火焼グリルコンボ(オリジナルBBQソース)

ライス付き(平日大盛り無料)

¥1,880(税込¥2,068)

●牛ハラミの炭火ステーキ ●豚肉の炭火焼 ●若鶏の炭火焼き

今日のランチはガッツリいきたい方へおすすめ!ボリューム満点3種のお肉のまんぷくコンボプレート。

## 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

平日ライス大盛り無料

¥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。

## Meat-packed Gapaoraisu (Thai Basil Stir-Fry with Rice)



### お肉たっぷりガパオライス

平日ライス大盛り無料



¥1,480(税込¥1,628)

甘辛いたれで味付けされた鶏肉とバジルで炒めたタイのソウルフードです。

## Charcoal Grilled Sirloin Roast Beef



### 低温熟成 サーロイン・ローストビーフグリル(和風オニオンソース)

パン or ライス付き(平日大盛り無料)

1/2ポンド(227g) ¥2,980(税込¥3,278)

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リテ! 上質な赤味肉に炭火の香ばしさをプラスした自信作。自家製シャリアピンソースでお召し上がりください。

## 100%Charcoal-grilled Beef Hamburger with Rice



### ビーフ100%ハンバーグの炭火焼

ライス付き(平日大盛り無料)

ソースを下記の中からお選びください。

さっぱり和風おろしソース

OR 自家製デミグラスソース

¥1,780(税込¥1,958)

### 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

約2~3名様サイズ

¥1,380(税込¥1,518)

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。



🎁  
おもちゃ  
付き!

### Kids Plate (comes with toys)

### キッズプレート

ドリンク付き  
(オレンジorアップル)

¥980(税込¥1,078)

- ハンバーグ
- フィッシュフライ ●生パスタ
- チキンライス ●フルーツ
- ゆで卵マヨネーズ
- プチトマト&プロセスチーズ

### Option

### プチスイーツセット

+ 税抜¥400(税込¥440)



### シェフお任せランチスープ

+ 税抜¥400(税込¥440)

\*写真はイメージです。Image is for illustration purposes. \*アレルギー対応は致しかねます。We're sorry but cannot accommodate persons with allergies.

\*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.

\*キッズメニューは小学生以下限定です。Kids menu is limited to elementary school students and younger.

# BURGER



Premium Beef BLT Burger with French Fries

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。ガスッと豪快にかぶりつくのがバベルスタイル！  
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

プ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プルドポークのコンビネーション！

プルドポークとは？

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.

# SEASONAL DRINK

Hot spiced apple cider

ホットスパイス アップルサイダー

¥830(税込¥913)

厳選したりんご数種類のスパイスで体の芯から温まります。

ノンアルコール



Hot Sangria

ホットサングリア

¥1,080(税込¥1,188)

寒い季節にピッタリなオリジナルレシピのホットサングリア。

アルコール



Hot Buttered Apple Cider with Rum

ホットバタードラム

¥1,080(税込¥1,188)

ホットカクテルの定番。ラムをベースにスパイスの効いた自家製リンゴソースがベストマッチ！

アルコール

※写真はイメージです。Image is for illustration purposes.

※アレルギー対応は致しかねます。We're sorry but cannot accommodate persons with allergies.

# DESSERT

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 ¥880

(税込¥968)

ライチが香るミントジュレ

香ばしいキャラメルとクリームチーズのイタリアンフローズンスリユレ(カタラーナ)と、滑らか食感のホワイトチョコとチーズを使ったテリーヌと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。



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バニラアイスの相性は格別です。

Vanilla Ice Cream

バニラアイス

¥400(税込¥440)

Today's Sorbet

本日のシャーベット

¥400(税込¥440)

Gateau Chocolat

ガトーショコラ

¥880(税込¥968)

