

# BARI-BARI DORI Specialty



ハーブ香るあじわい  
**Rotisserie  
Chicken**

ロティサリーチキン

時間  
限定

鶏を1羽まるごと四種の  
ハーブで一晩漬け込み、  
香ばしく焼き上げました。



丸一羽 4~6名様  
¥1,580 税抜き



ハーフ 2~3名様  
¥800 税抜き



クォーター (1/4)  
¥400 税抜き

樽生ワイン®〈白〉  
グラス ¥500 税抜き



おや鳥

一歳半〜以上

いっぱい歩く事が  
日課のおや鳥は、  
身が引き締まり筋肉  
質でコリコリの噛み  
ごたえ。

1本 ¥680 税抜き

ひな鳥

三ヶ月〜  
半年程度

鶏の仲間入りとした  
ばかりのひな鳥は  
やわらかくて食べ  
やすく、お子様や女性  
の方まで幅広く楽  
しめます。

1本 ¥680 税抜き

ピリ辛特製スパイス

**Bari-Bari  
Dori**  
バリバリ鶏

くせになるピリ辛特製スパイスを  
たっぷり利かせ、皮はパリッと、  
中はジューシーに。鶏の骨付も肉を  
引き上げた名物バリバリ鶏！

※焼き上がりまでに15分程お時間を頂く場合がございます。

バリバリ鶏の楽しみ方

備え付けのペーパーナプキンを  
ご利用いただき豪快に  
かぶりついてお召し上がりください。  
(お取り分けをご要望の際には  
専用のハサミをご用意いたします)



通好み おや鳥  
噛み応えたっぷり。  
噛めば噛むほど旨味が  
広がります。



定番 ひな鳥  
やわらかジューシーで  
食べやすい！



シブ 骨なし  
骨無しだから、みんなで  
手軽に食べられる！

各 ¥680 税抜き

樽生ワイン®〈赤〉  
グラス ¥500 税抜き





tarunama  
wine

# BARI-BARI DORI WINE

## たるなま 樽生

イタリアのヴェネチア近郊のワイナリーからできたの味を樽に閉じこめ直輸入。フレッシュで爽やかな飲み口です。

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| 樽生ワイン 白         | グラス ¥500税抜き |
| 樽生ワイン 赤         | グラス ¥500税抜き |
| 樽生ワイン スパークリング 白 | グラス ¥500税抜き |
| 樽生ワイン スパークリング 赤 | グラス ¥500税抜き |

## Red wine



### タカプレゼルヴァ カベルネソーヴィニヨン

チリ 軽い | 重い  
プラムやラズベリーのような豊かな果実味。

ボトル ¥1,500税抜き



### ボルゴ・サンレオ・ロッシ

イタリア 軽い | 重い  
フレッシュで軽やかな味の飲みやすいワイン。

ボトル ¥1,900税抜き



### ソル・デ・エスパーニャ・ティント

スペイン 軽い | 重い  
ベリー系の香りが広がるバランスのとれた味。

ボトル ¥1,900税抜き



### シャトー・ベル・エール

フランス 軽い | 重い  
やわらかな香りとまろやかな口当たりが特徴。

ボトル ¥2,900税抜き



### ピネ・ヴィスタ・ソノマ・ピノ・ノワール

カリフォルニア 軽い | 重い  
なめらかなタンニンと豊かな果実味が調和。

ボトル ¥3,900税抜き

## White wine



### タカプレゼルヴァ シャルドネ

チリ 爽やか | ドライ  
爽やかなシトラス系の香りとドライな味わい。

ボトル ¥1,500税抜き



### ジェンティモン・ブラン

フランス 爽やか | ドライ  
新鮮でいきいきとした口当たりで飲みやすい。

ボトル ¥1,900税抜き



### ソル・デ・エスパーニャ・ブランコ

スペイン 爽やか | ドライ  
辛口でバランスのとれたカジュアルワイン。

ボトル ¥1,900税抜き



### ロンズデイル・リッジ・シャルドネ

オーストラリア 爽やか | ドライ  
熟したフルーツの風味が口いっぱいに広がる。

ボトル ¥2,900税抜き



### ニコラ・ペラン・コートデュローヌ・ブラン

フランス 爽やか | ドライ  
バランスが良く、ミネラル感のある余韻が特徴。

ボトル ¥3,900税抜き

# Drink menu



## BEER

ビール

|             |         |
|-------------|---------|
| エクストラコールド   | ¥590税抜き |
| アサヒ スーパードライ | ¥490税抜き |
| 中瓶          | ¥590税抜き |
| シャンディガフ     | ¥450税抜き |
| レッド・アイ      | ¥450税抜き |
| ノアルール       |         |
| アサヒ         |         |
| ドライZERO (瓶) | ¥450税抜き |

## SOUR

サワー

|             |         |
|-------------|---------|
| ウーロンハイ      | ¥390税抜き |
| 緑茶ハイ        | ¥390税抜き |
| シークワーサーサワー  | ¥390税抜き |
| グレープフルーツサワー | ¥390税抜き |
| 白桃サワー       | ¥390税抜き |
| はちみつ柚子サワー   | ¥390税抜き |
| レモンサワー      | ¥390税抜き |

## SHOCHU

焼酎

|             |               |
|-------------|---------------|
| 芋焼酎 黒霧島     | グラス ¥500税抜き   |
| 芋焼酎 一刻者 (赤) |               |
| 芋焼酎 さつま司    | ボトル ¥2,500税抜き |
| 麦焼酎 綺羅麦     |               |
| 麦焼酎 知心剣     |               |

※グラスはストレート・ロック・水割り・お湯割りで提供致します。

## COCKTAIL

カクテル

|            |         |
|------------|---------|
| カシスソーダ     | ¥390税抜き |
| カシスオレンジ    | ¥390税抜き |
| カシスウーロン    | ¥390税抜き |
| ジントニック     | ¥390税抜き |
| ジンバック      | ¥390税抜き |
| ファジーネーブル   | ¥390税抜き |
| レゲエパンチ     | ¥390税抜き |
| ピーチフィズ     | ¥390税抜き |
| モスコミュール    | ¥390税抜き |
| スクリュードライバー | ¥390税抜き |

## HIGHBALL

ハイボール

|              |         |
|--------------|---------|
| ブラックニッカハイボール | ¥390税抜き |
| フリージングハイボール  | ¥490税抜き |
| 竹鶴ハイボール      | ¥550税抜き |
| ジンジャーハイボール   | ¥390税抜き |
| ブラックハイボール    | ¥390税抜き |
| 竹鶴ウイスキー      | ¥590税抜き |

※ストレート・ロック・水割り・お湯割りで提供致します。

ハイボール ¥790税抜き

## SAKE

日本酒

|            |               |
|------------|---------------|
| 豪快 (冷酒・熱燗) | 1合 ¥390税抜き    |
| 雫          | 150ml ¥590税抜き |
| 松竹梅「豪快」生酒  | 300ml ¥790税抜き |

## SOFTDRINK

ソフトドリンク

|          |         |         |         |
|----------|---------|---------|---------|
| コーラ      | ¥300税抜き | ウーロン茶   | ¥300税抜き |
| ジンジャーエール | ¥300税抜き | 緑茶      | ¥300税抜き |
| オレンジジュース | ¥300税抜き | トマトジュース | ¥300税抜き |



前菜  
**ANTIPASTO**

アンティパスト  
プレート  
¥980税抜き

BARI-BARI DORI  
**Food menu**

揚げ  
**FRIED FOOD**

- 揚げ  
いしがきちチーズ ¥380税抜き  
蜂蜜&ベリーのチーズフライ ¥480税抜き  
オニオンリング ¥380税抜き  
鶏ききの唐揚げ ¥380税抜き  
鶏なんこの唐揚げ ¥380税抜き  
シヤカシヤカフライドポテト ¥380税抜き  
コンソメ味 or バター醤油味 or コーンポタージュ味

野菜  
**SALAD**

- 生ハムのシーザーサラダ ¥580税抜き  
新鮮野菜のバーニャカウダ ¥580税抜き  
バビバビ鶏サラダ ¥680税抜き

バビバビ鶏サラダ

たっぷりグリーン野菜とハーブチキンをバブルソースで



バビバビ鶏  
サラダ



蜂蜜&ベリー  
のチーズフライ



肉料理  
**MEAT**

リンゴと馬刺しの  
カルパッチョ ¥680税抜き



牛ハラミステーキ〜塩山葵を添えて〜  
¥1,280税抜き



鶏きき肉とフォアグラのグリル  
〜ブルーベリーソース〜  
¥980税抜き



チーズつくねの  
ロールキャベツ  
¥580税抜き

- ドライフルーツ&ミックスナッツ ¥380税抜き  
サーモンスティックジャーキー ¥380税抜き  
ハモンセラノ(スペイン産生ハム) ¥480税抜き  
青海苔とアボカド ¥480税抜き  
いらすとアンチョビのブルスケッタ ¥480税抜き  
レバーペースト〜ベリーソース添えて ¥480税抜き  
サーモンのエスカベッシュ ¥480税抜き  
トマトのカプレーゼ ¥480税抜き  
アボカドとモッツアレラのフリット ¥480税抜き  
トマトとチーズのグリルオムレツ ¥580税抜き  
アクアパッツァ ¥580税抜き  
ガーリックシュリンプ ¥580税抜き  
海老のアヒージョ ¥680税抜き  
チーズの盛り合わせ ¥680税抜き  
チーズフォンデュ ¥780税抜き

お通い ¥300税抜き



レバーペースト  
〜ベリーソース添えて〜

自家製  
レースバター



サーモンの  
エスカベッシュ

- 味噌キャベツ ¥280税抜き  
バビバビ焼チーズ ¥280税抜き  
自家製ピクルス ¥380税抜き  
自家製レースバター ¥380税抜き  
口の中でバターがふわっととろける自慢の一品!  
ナッツとドライフルーツの  
チーズクリーム ¥380税抜き  
フルーツポテトサラダ ¥380税抜き

バケット(4枚)  
¥200税抜き



海老の  
アヒージョ



チーズフォンデュ



チーズの  
盛り合わせ



# Pizza napoletana

石窯焼き ナポリピッツァ

オーダーがきってからシェフが  
手伸ばしするから、きっちきちの香ばしい焼き上がり

ALL ¥500 税抜き

大人気!! 定番の一品です!



人気 マルガリータ

丸焼き鶏のチキンをふんだんに使ったピッツァ



照焼チキン

もちもちの生地と明太子の相性は抜群!



明太ポテト

チーズと蜂蜜のハーモニーがクセになる!



クワトロフォルマッジョ

バジルソースと彩り野菜のフレッシュな一枚



ベジタブルジェノバ

柚子胡椒がアクセントの和風ピッツァ



いらすと葱の柚子胡椒



ご飯物・パスタ

## RICE&PASTA

たま フォアグラリゾット

ぜひ食べてほしい絶品リゾット!

¥880 税抜き

ガーリックライス

¥580 税抜き

カニのクリームドリア

¥580 税抜き

パスタ

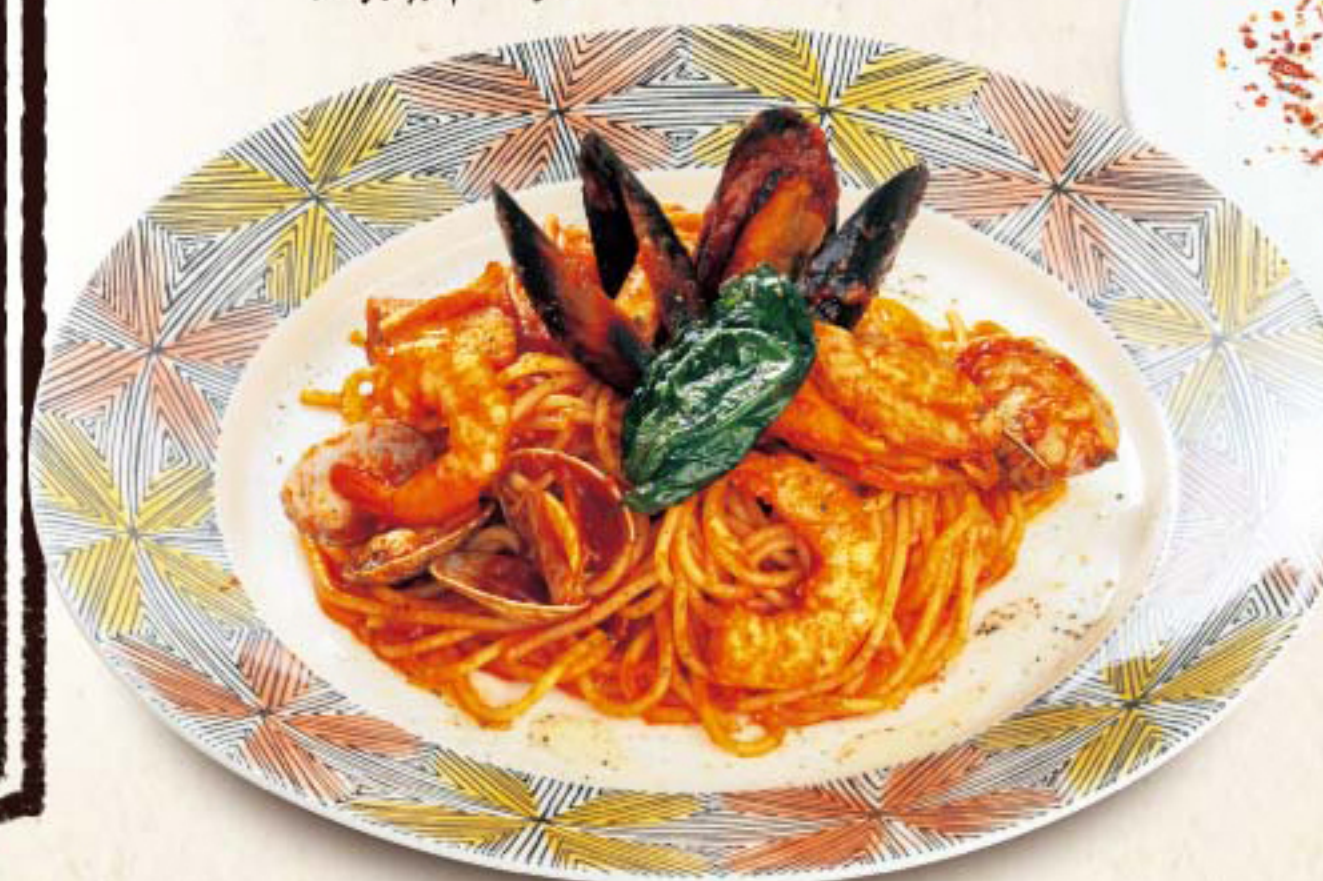
ALL

[ハーフ] ¥500 税抜き

[レギュラー] ¥880 税抜き

- ・特製ハーブチキンのペペロンチーノ
- ・ペスカトーレ
- ・生ハムときのこのクリームソース
- ・明太子と海老
- ・彩り野菜の冷製トマトソース

ペスカトーレ



特製ハーブチキンの  
ペペロンチーノ



## Fruits Dessert

フルーツデザート

バナナフィリングと  
マスカルポーネが  
とろふわ濃厚!



自家製プリン  
〜フルーツソース〜  
¥380 税抜き

バナナのティラミス  
¥480 税抜き

口の中でめらめらに  
とろけるお店仕込みの  
こどおりプリン!



バニラアイスに  
レモンオイルで  
爽やかさをプラス!



レモンオイルのバニラアイス  
¥380 税抜き

しゅわしゅわ  
サイダーにカラフルな  
フルーツを浮かべた  
涼やかデザート!

カクテルフルーツ  
¥450 税抜き

