



## 選べるプレート

サンドイッチ プレート\* (サラダ/スープ) 950

フィッシュ (サバ) バインミー or チョーシューバインミー

カレー プレート (サラダ) 900

チキンマサラカレー or グリーンカレー

オムライス プレート (サラダ/スープ) 800

オムライス (ケチャップライス) or オムライス ブルーチーズソース (+150)

ミート プレート (パン\*orライス/スープ) 1,000

ミートボールシチュー or チキングリル レモンヨーグルトソース

8種のデリプレート\* (スープ) 1日限定10食 1,200

ミックスリーフ/キャロットラペ/ポテトサラダ/パセリのフムス/  
スペイン風オムレツ/自家製シーチキン/自家製ピクルス/チャバタ

●選べるセットドリンク +300

- ・BARN ブレンド (ホット)
- ・アイスコーヒー
- ・川根紅茶 (ホット/アイス)
- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース

●選べるプチスイーツ +200

- ・ガトーショコラ
- ・ニューヨークチーズケーキ
- ・シフォンケーキ

\*浜松市の自家製天然酵母パン「L'atelier Tempo」のパンを使用しています。



## Delicatessen

フレンチポテトフライズ	・Regular	450
	・Large	750
シェフのグリーンサラダ		550
ガーリックポテトサラダ		400
パセリのフムス		400
キノコとナッツのバルサミコキャラメリゼ		400
自家製ピクルス		400
キャロットラペ		400
スペイン風オムレツ		400
自家製シーチキン		400

## Bread

バゲット	200
チャバタ	200
メランジェ (ドライフルーツ&ナッツ)	220

※浜松市の自家製天然酵母パン  
「L'atelier Tempo」のパンをご提供します。



## Sweets

シフォンケーキ 400

北海道産全粒粉を100%使用しています。

ガトーショコラ 500

生チョコのようなやわらかな口当たり。

ニューヨークチーズケーキ 500

2種のクリームチーズをブレンドした濃厚なチーズケーキです。

## BARN Donut

生クリームとはちみつを使用してしっとりとした食感に焼き上げました。それぞれのフレーバーがしっかり味わえるドーナツです。当店のコーヒーと一緒に楽しみください。

プレーン 180

チョコ&チョコチップ 200

アーモンドクランチ 200

宇治抹茶 200



## Blended coffee

### BARN ブレンド (ホット) 400

甘味とコク、苦味が調和した、当店自慢のオリジナルブレンド。香り豊かでお食事やスイーツにもよく合います。

### アイスコーヒー 400

さわやかな酸味をほのかに残しながらも、ほどよい苦味とコクで深みのある味わいに仕上げたブレンドを使用。

## Arranged coffee

### クリームフォームコーヒー (アイス) 480

+50円でダヴィンチフレーバーシロップを追加できます。  
(18種類)

## Single origin coffee

### エチオピア 500

中深煎り。華やかでフルーティーな香りが魅力。  
南部諸民族州ゲデオゾーン イルガチェフェ KONGA 地区 Wotteステーションで生産。

### グアテマラ 500

中深煎り。マイルドな酸味と苦味。軽めのボディ。  
アンティグア地域 アカテナンゴ火山東側の、高い標高地域で生産。

### エルサルバドル 500

中浅煎り。甘夏みかんのような、きれいな酸味が特徴。  
サンタ・アナ県のシベリア農園で生産。

※磐田市のスペシャルティコーヒー専門店「豆吉庵」の自家焙煎珈琲豆を使用しています。

コーヒーのおかわりをご注文いただくと、おひとり様につき、  
2杯目以降は各100円引きとさせていただきます。

ドリンクは全てテイクアウトOKです。



## BARN Shake

華やかな柑橘系の香りや濃厚なミルクがベースとなったシェイク。

マーブルストロベリー	650
チョコチップバナナ	650
ビターコーヒー	550
ジャスミンリモーネ	550
柚子ジャスミン	550
アールグレイ	550
みたらしくるみほうじ茶	550
クッキーチャイ	550

## Tea

### 川根紅茶 (ホット/アイス) 420

川根町で丁寧につくられた香り高い紅茶。アイスティーには、フレッシュなオレンジとミントを添えて。

### ローズティーソーダ (アイス) 480

藤枝産のバラをブレンドした、すっきりさわやかなティーソーダ。美しい色と華やかな香りを楽しんで。

### 川根ほうじ茶 (ホット/アイス) 420

香ばしくまろやかな川根町産のほうじ茶に、レモングラスで清々しい香りをプラスしました。

※磐田市のお茶工房「L'atelier du Thé KUKAI」の茶葉を使用しています。

## Soft drink

### 自家製ジンジャーエール 480

### 自家製レモネード 480

### オレンジジュース 400

### アップルジュース 400

### 炭酸水 (サンペレグリノ) 400

ドリンクは全てテイクアウトOKです。



## Beer

### ハートランド グラス 500

ピルスナースタイルの国産プレミアムビール。  
澄んだ香りと、すっきり軽やかな味わいが魅力です。

### ブルックリンラガー 小瓶 (330ml) 700

麦芽の苦味とホップの香りが際立つ、味わい深い琥珀色のラガービール。爽快な飲み口でお食事との相性も◎。

## White Wine

### モンテス クラシック フルボトル：2,800 シャルドネ グラス：600

(チリ/辛口)

### ナチューラ フルボトル：2,800 シャルドネ グラス：600

柑橘やトロピカルフルーツを思わせる華やかな香り。  
バランスのとれた、果実味豊かなオーガニックワインです。  
(チリ/辛口)

### ペッパーウッド・グローヴ フルボトル：3,500 ソーヴィニヨン・ブラン グラス：700

さわやかな果実香とハーブのアロマ。やわらかな口当たりと  
キリッとした適度な酸味で、お食事のお供にも◎。  
(アメリカ/辛口)

### シーグラス フルボトル：4,000 リースリング モントレー グラス：800

桃のようなほのかな甘味と爽快な酸味で、食前酒にも  
おすすめ。美しいブルーのボトルが目を惹きます。  
(アメリカ/甘口)

## Red Wine

### モンダヴィ ウッドブリッジ フルボトル：2,500 カベルネ・ソーヴィニヨン グラス：550

(アメリカ/ミディアム)

### ナチューラ フルボトル：2,800 カベルネ・ソーヴィニヨン グラス：600

有機栽培ブドウ100%使用。穏やかな樽香と凝縮された果実  
味、こなれたタンニンが心地よい赤ワイン。  
(チリ/ミディアム)

### ペッパーウッド・グローヴ フルボトル：3,500 オールド・ヴァイン・ジンファンデル グラス：700

樽由来のリッチなバニラの香りに、スパイシーなニュアンス。  
みずみずしい果実のアロマが調和しています。  
(アメリカ/ミディアム)

### イントゥ フルボトル：4,000 ピノ・ノワール グラス：800

キャッチーなラベルが印象的。カリフォルニアのピノ・ノワール  
らしい、パワフルな果実味が楽しめます。  
(アメリカ/フルボディ)