

PREFIX LUNCH

2,800yen~

APPETIZER 前菜 5種類のアンティパストミスト（前菜盛り合わせ）

SOUP スープ 本日のスープ

MAIN DISH メインディッシュ 下記より好きな料理を一品お選びください

DOLCE ドルチェ 下記より好きなドルチェを一品お選びください

DRINK お飲み物 お好きなドリンクをbuffetにてお取りください

APPETIZER 前菜 カポナータ シチリア風/ツナと枝豆のポテトサラダ
生ハムとトマトのバルサミコマリネ/タコのバポーレ オクラとトマト、オリーブのサルサ
ンパチのカルパッチョ 土佐酢のジェラティーナ

MAIN DISH メインディッシュ

LASAGNA ベントハウス名物 3,100yen

・PENTHOUSEポロネーゼとモッツァレラのラザニア

PASTA 2,800yen

・リングエッティニ・アッラ・プッタネスカ

・静岡県産しらすと生海苔のクリームソース

FISH 3,100yen

・メカジキのグリッリア 甘露醤油と焦がしバター

MEAT 3,100yen

・鹿児島県産黒豚のグリッリア 柚子とトマトのサルサ

PIZZA 3,100yen

・窯焼きpizza PENTHOUSE 大葉のアクセント
(静岡県産のしらす、ガーリック、チーズ、大葉)

・トマトと茄子のポロネーゼ 窯焼きpizza

・窯焼きpizza Quattro Formaggi
(モッツァレラ、マスカルポーネ、ブルーチーズ、グラナパダーノ)

DOLCE ドルチェ ・北海道産リコッタチーズと高知県産文旦『カッサータ』

・抹茶ティラミス 柚子のフラグランツァ

OPTION オプション

・フォカッチャ+ドリンクSET 500yen

・メインディッシュ単品 各1,800yen

ALCOHOL MENU

BEER

Premium Malts <Kaoru Ale> ¥800
プレミアムモルツ 香るエール

WINE

Prosecco ¥1,000
プロセッコ

Charles de Cazanove Brut ¥1,500
カザノーヴ

Aia al Sole (White / Red) ¥800
アイア アル ソーレ 白・赤

COCKTAIL

Whisky : Soda / Gingerale ¥800
ウイスキー : ソーダ/ジンジャーエール

Gin : Soda / Gingerale / Tonic ¥800
ジン : ソーダ/ジンジャーエール/トニック

Vodka : Soda / Gingerale / Tonic ¥800
ウォッカ : ソーダ/ジンジャーエール/トニック

Cassis : Orange / Soda / Oolong Tea ¥800
カシス : オレンジ/ソーダ/ウーロン茶

※フリードリンクメニューもご用意しております。詳しくはスタッフまでお尋ね下さい

BOTTLE WINE

Prosecco ¥4,800
プロセッコ

Charles de Cazanove Brut ¥8,000
カザノーヴ

Aia al Sole (White / Red) ¥2,800
アイア アル ソーレ 白・赤

Reserva Chardonnay / cabernet ¥3,600
レゼルバ シャルドネ / カベルネ