

PREFIX LUNCH

2,500yen~

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	本日のポタージュ
BREAD パン	自家製フォカッチャ
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

APPETIZER 前菜	低温調理で仕上げた宮崎県産日南鶏 博多明太子とマスカルポーネのクレマ 青木農園 其田さんが育てた大根のカルパッチョとホタルイカのマリナート 北海道産のモッツアレラチーズと苺のカプレーゼ 青木農園 其田さんが育てた赤カブのロースト サルサバーニャフレイダ/ゼッポリーニ
---------------------	--

MAIN DISH メインディッシュ

LASAGNA ベントハウス名物 2,700yen
PENTHOUSEポロネーゼとモッツアレラのラザニア（+200yen）

PASTA 2,500yen
白菜ときのこのトマトクリームソース
「ボスカイオーラ」

PASTA 2,500yen
静岡県産のしらす、浜名湖の生のり、
菜の花のアーリオ・オーリオ

FISH 2,800yen
豊洲市場より本日の鮮魚 マリナーラソース

MEAT 2,800yen
福岡県産糸島華豚のアッロースト 福岡県産茄子のピューレとバルサミコ

PIZZA 2,700yen
窯焼きpizza pizza PENTHOUSE（+200yen）
（静岡県産のしらす、ガーリック、バジル、チーズ）

PIZZA 2,700yen
窯焼きpizza bambino（+200yen）
（ツナ、コーン、マスカルポーネ、チーズ）

好きなものを一品お選びください。

DOLCE ドルチェ	・イタリアのチョコレートプリン『ボネ』 紅玉とヨーグルトのソルベ ・シチリア産レモンとマダガスカル産バニラを使ったクレマカタラーナ あまおうのフレッシュソース ・トラディショナルティラミス 日向夏のジェラート
-------------------	--

DRINK お飲み物	・氷温熟成ホットコーヒー ・野辺山ジャージー牛乳 ・ホットティー(2種) ・氷温熟成アイスコーヒー ・北アルプスあづみ野湧水 ・ダーズリン、ジャスミンティー ・ホット煎茶 ・アイスジャスミンティー ・ハーブティー(3種) ・アイス煎茶 ・黒酢ぶどうベリーミックス ・スリーカモマイエル、スリーミント ・100%オレンジジュース ・デトックスドリンク ・アップルシナモン
-------------------	--