

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	本日のスープ
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	愛媛県産ヒラマサのカルパッチョ 土佐酢のジェラティーナ サルシッチャととうもろこしのポテトサラダ カレー風味/モルタデッラとズッキーニのスカパーチェ 赤魚のカルピオーネ シチリアレモンの香り/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（+300yen）	

PASTA	2,500yen
アサリとセロリのボンゴレピアンコ 愛知県産大葉の香り	

PASTA	2,500yen
ゴーヤ、枝豆、茄子、夏野菜たっぷりのアラビアータソース	

FISH	2,800yen
豊洲市場より本日の鮮魚 赤ピーマンとアンチョビのサルサ （+300yen）	

MEAT	2,800yen
香川県産オリーブ豚のグリッリア 奥久慈卵のエッグベネディクト仕立て（+300yen）	

PIZZA	2,700yen
窯焼きpizza pizza PENTHOUSE（+300yen） （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（+300yen） （ツナ、コーン、マスカルポーネ、チーズ）	

DOLCE ドルチェ	・八ヶ岳野辺山高原ジャージー牛乳のバナナコッタ グリオットチェリーとヨーグルトのジェラート ・北海道産リコッタチーズを使ったシチリアのアイスケーキ「カッサータ」 ・イタリアカプリ島発祥のチョコレートケーキ「トルタカプレーゼ」 オレンジソルベ
-------------------	--

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 |
| ・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、煎茶、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 |
| ・アイス煎茶 | ・アイスティー | ・カモミール、スリーミント |
| ・100%オレンジジュース | ・黒酢ぶどうベリーミックス
デトックスドリンク | ・アップルシナモン |

※メニューの金額は消費税を含みます
※アルコールメニューは次ページにてご用意しております

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