

# PREFIX LUNCH

2,500yen~

<b>APPETIZER</b> 前菜	5種類のアンティパストミスト（前菜盛り合わせ）
<b>SOUP</b> スープ	本日のポタージュ
<b>BREAD</b> パン	自家製フォカッチャ
<b>MAIN DISH</b> 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
<b>DOLCE</b> 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

<b>APPETIZER</b> 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。

<b>DOLCE</b> 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
-------------------	--

<b>DRINK</b> 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
-------------------	--