

# 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	本日のスープ
<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

**APPETIZER** 前菜 18か月熟成のパルマ産プロシュートと菜の花/青木農園 其田さんが育てた大根のグリル/  
ゴルゴンゾーラのポテトサラダ/ピンチョウマグロのカルパッチョ バジルと山葵のサルサヴェルデ  
北海道産インカのめざめのフリット 博多明太子とマスカルポーネのクレマ

## MAIN DISH メインディッシュ

### LASAGNA ベントハウス名物

PENTHOUSEポロネーゼとモッツァレラのラザニア（+300yen）

### PASTA 2,500yen

新玉葱とベーコンのアマトリチャーナ

### PASTA 2,500yen

ホタルイカと春キャベツのアーリオ・オーリオ

### FISH 2,800yen

豊洲市場より本日の鮮魚  
サフラン風味のマリニエールソース（+200yen）

### MEAT 2,800yen

福岡県産糸島華豚のグリッリア  
ピッツァイオーロ風（+200yen）

### 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）

## DOLCE ドルチェ

- 北海道産リコッタチーズで作ったシチリアのアイスクーキ「カッサータ」
- イタリアのチョコレートプリン「ボネ」 ロレーヌ岩塩のミルクジェラート
- 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

## DRINK お飲み物

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