

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	低温調理で仕上げた宮崎県の日南鶏 オリーブとケッパーのサルサ 岩手県産真ダコのポッリート バルサミコソース/北海道産モッツアレラとパルマ産プロシュート 宮城県産スズキのカルパッチョ 三陸わかめと山葵のクーリ /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	PASTA	2,500yen
イタリアの魚醤"ガラム"で仕上げた静岡県産のしらすと空豆のアーリオ・オーリオ		茄子、ベーコン、リコッタチーズのトマトソース「パスタ アッラ ノルマ」	

FISH	2,800yen	MEAT	2,800yen
豊洲市場より本日の鮮魚 浜名湖産青のりのクリームソース（+300yen）		岩手県産岩中豚のグリッリア ビスマルク風（+300yen）	

PIZZA	2,700yen	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）		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	・八ヶ岳野辺山高原ジャージー牛乳のバナナコッタ ココナッツとゴールドンパインのジェラート ・北海道産リコッタチーズを使ったシチリアのアイスクーキ「カッサータ」 ・トラディショナルティラミス ブラッドオレンジのソルベ
-------------------	---

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、煎茶、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
-------------------	---	---	---

※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