

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 ツナと枝豆のポテトサラダ/岩手県産真蛸のポッリート ジェノベーゼ マグレカナルのアフェッタート/高知県産トンゴロウワシのフリット
---------------------	--

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
イワシ、オリーブ、ケッパーの「プッタネスカ ビアンコ」	

PASTA	2,500yen
トマト モッツアレラ バジル リングエッティーネ 「ソレンティーナ」	

FISH	2,800yen
豊洲市場より本日の鮮魚 浜名湖産青のりのサバイオーネ （+300yen）	

MEAT	2,800yen
香川県産オリーブ豚のアッロースト 赤ピーマンと アンチョビのサルサ（+300yen）	

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	・八ヶ岳野辺山高原ジャージー牛乳のバナナコッタ パッションフルーツ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クーキ「カッサータ」 ・イタリアカプリ島発祥のチョコレートクーキ「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 ・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 ・アイスティー ・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 ・カモミール、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