

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

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

DRINK お飲み物 お好きなドリンクをブッフェにてお取りください

APPETIZER 前菜 ベーコンとほうれん草のフリッタータ バジルソース/あおさのピッツァピッコラ
生ハムとうりい新玉ねぎのインサラータ/グリーンピースとポテトのサラダ カレー風味
桜ぶりのカルパッチョ 旬野菜のソットアチュート

MAIN DISH メインディッシュ

LASAGNA ベントハウス名物 2,800yen

・PENTHOUSEポロネーゼとモッツァレラのラザニア

PASTA 2,500yen

・ベーコンと新玉ねぎのアマトリチャーナ

・ツナとブロッコリーのレモンクリームソース アマルフィ風

FISH 2,800yen

・メカジキのグリッリア 赤ピーマンのサルサ

MEAT 2,800yen

・三重県産松阪ポークのグリッリア 上百花はちみつと柚子胡椒

PIZZA 2,800yen

・窯焼きpizza PENTHOUSE
(静岡県産のしらす、ガーリック、チーズ、大葉)

・魚介とセミドライトマトのジェノバ風 窯焼きpizza

・窯焼きpizza Quattro Formaggi
(モッツァレラ、マスカルポーネ、ブルーチーズ、グラナパダーノ)

DOLCE ドルチェ
・桜と苺のモンテピアンコ
・はちみつレモンタルト パフェ仕立て

OPTION オプション

・フォカッチャ(お代わり自由) 200yen

・フォカッチャ+ドリンクSET 500yen

・メインディッシュ単品 各1,500yen

大切なお客様へ

・フォカッチャの有料提供のご案内

2022年3月より2021年10月より続く輸入小麦の値上げ及び
材料価格の高騰に伴い

フォカッチャを有料にてご提供する運びとなりました。

レストランオープン時よりご利用のお客様には

大変ご不便をおかけしますが

ご理解の程宜しくお願い致します。

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