

# SKY TERRACE

*Baby Face*

PIZZERIA AND BEVERAGE BAR

MAIN STORE, 奈良



## GRAND MENU

# PREFIX COURSE

お一人 3300 \*2名様からご注文いただけます

前菜・サラダ2段スタンド + <sup>お好きな</sup>料理一品 + <sup>お好きな</sup>メイン一品 + <sup>お好きな</sup>デザート一品



## APPETIZER

前菜の盛り合わせ・サラダ 2段スタンド

## PIZZA / OMURICE / PASTA

下記からお一人一品お選びください

- SEASONAL** <sup>さんま</sup>秋刀魚のトマトソース
- PIZZA** マルゲリータ  
マルゲリータピアンカ  
チチニエッリ  
クアトロフォルマッジ  
モルタデッラピアンカ  
サルシッチャ エ カリフラワー +200
- OMU** 赤ワインのデミグラスソース  
牛肉の赤ワインソース煮込み +500  
ポロネーゼとブルーベリーソース  
モッツアレラとズッキーニのトマトソース  
海老とカリフラワーのトマトソース  
4種チーズとハモンセラノのクリームソース  
京都産卵「濃紅」<sup>のうこう</sup>のオムライス 有機ケチャップ添え
- PASTA** 3種イタリア産チーズのカルボナーラ 京都産卵「濃紅」<sup>のうこう</sup>使用  
きのこのトリュフクリーム  
サーモンのゴルゴンゾーラチーズクリーム  
青森産ニンニクのアラビアータ **}}**  
海老とズッキーニのトマトクリーム  
海老・イカ・ハマグリのパスカトーレ +200  
ミルクポロネーゼ  
パンチェッタとブロッコリーのペペロンチーノ **}}**  
青唐辛子としらすのペペロンチーノ **}}**  
カリフラワーとズッキーニのジェノベーゼ  
ハマグリとポットルガのボンゴレ +100

## MAIN

下記からお一人一品お選びください

- 備中高原鶏のグリル 140g 黒トリュフバターソース  
鹿児島産茶美豚のハーブグリル 100g オレンジマスタードソース +200  
USビーフステーキ 100g チミチュリソース +500

## DESSERT

下記からお一人一品お選びください

- SEASONAL** シャインマスカットジュレパフェ  
バスクチーズケーキ ハーフサイズ  
ビスケットと濃厚マスカルポーネのティラミス ハーフサイズ  
DAILY PARFAIT 本日のパフェ  
アイスクリーム ニュージーランド産バニラ/宇治抹茶/ストロベリージェラート/チョコレート

## SKY TERRACE

Baby Face

PIZZERIA AND BEVERAGE BAR

MAIN STORE, 奈良

## TO TAKE OUT

テイクアウトメニューをご利用の方はスタッフにお声掛けください

\*商品価格は店内でのお食事とテイクアウトでどちらも同一の税込価格です(税抜価格は異なります)

## APPETIZERS

オニオングラタンスープ	500
ピーツのポタージュ カリフラワーのせ	700
北海道産フライドコーンリブ	500
燻製オイルサーディンのクロスティーニ	550
クリスピーバターミルクフライドチキン トリュフマヨディップ	550
🍴 クリスピーバターミルクフライドチキン エスニックスタイル	650
燻製オイルサーディンのポテトチーズ焼き	650
青森産ニンニクの子キンアヒージョ ハーブとバジルソルト	750
フレンチフライ トリュフマヨディップ	800
🍴 ワカモレフレスコ	700
🍴 ゴイクン・チキン エスニックソース	700
🍴 ゴイクン・シュリンプ エスニックソース	750
シャンピニオンカルパッチョ	900
サーモンの瞬間燻製カルパッチョ	1200
🍴 マグロと香味野菜のエスニックカルパッチョ	1200
モルタデッラとサラミ・サルチチョン	800
ハモンセラーノ 5枚/10枚	650/1200
炙り牛ロースのカルパッチョ ブルーベリーソース 5枚/10枚	800/1500
ハモンセラーノと炙り牛ロースのカルパッチョ	1300
🍴🍴🍴 よだれ鶏 四川風ピリ辛ダレ	1000

## SALAD

ハニーマスタードのコールスロー	400
グリルドカーリーケール	500
ロメインレタスのサラダ オニオンヴィネグレット	700
S.T. シーザーサラダ 京都産卵「濃紅」 <sup>のっこ</sup> と燻製ベーコン	1000
🍴 海老とレモングラスのヤムウンセン(春雨のエスニックサラダ)	1400
🍴 S.T. パワーサラダボウル	1600

## KIDS (小学生以下)

[メイン + ミートボール + オムレツ + ポテトフライ + オレンジ + フロマージュブラン]

チキンピラフプレート	400
ポロネーゼパスタプレート	400

PIZZA

[フィオール・ディ・ラッテ…乳牛のモッツアレラチーズ / **T**…トマトソースのピッツァ]

[主な食材]

<b>T</b> マルゲリータ	フィオール・ディ・ラッテ、フレッシュトマト、バジル	1600
マルゲリータピアンカ	フィオール・ディ・ラッテ、フレッシュトマト、バジル	1600
<b>T</b> マリナーラ	青森産ニンニク、ハーブスパイス、バジル	1200
<b>T</b> チチニエッリ	フィオール・ディ・ラッテ、和歌山産しらす、青森産ニンニク	1700
クアトロフォルマッジ	フィオール・ディ・ラッテ、パルミジャーノ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ	1600
ピアンケッティ	フィオール・ディ・ラッテ、あおさ、和歌山産しらす、青森産ニンニク	1700
モルタデッラ ピアンカ	フィオール・ディ・ラッテ、モルタデッラ、ピスタチオ、青森産ニンニク	1700
<b>T</b> サラミ ボスカイオーラ	フィオール・ディ・ラッテ、サラミ、ホワイトマッシュルーム	1800
ピアンカ コン ハモンセラノー	フィオール・ディ・ラッテ、フレッシュトマト、ハモンセラノー	1900
サルシッチャ エ カリフラワー	フィオール・ディ・ラッテ、サルシッチャ、カリフラワー	1900
<b>T</b> サルモーネ ペスト ジェノベーゼ	バジルソース、フィオール・ディ・ラッテ、サーモン、青森産ニンニク	2000
ビスマルク コン フンギ	フィオール・ディ・ラッテ、しめじ、舞茸、エリンギ、京都産卵「濃紅」 青森産ニンニク、ハモンセラノー	2000

OMURICE

サイズが選びいただけます

LARGE 2人前 +500

EXTRA LARGE 3人前 +1000

赤ワインのデミグラスソース	1300
ポロネーゼとブルーベリーソース	1500
モッツアレラとズッキーニのトマトソース	1500
海老とカリフラワーのトマトソース	1700
牛肉のビーツトマトソース サワークリーム添え	1900
牛肉の赤ワインソース煮込み	2200
<b>J</b> 牛肉とアボカドのチリコンカン 青唐辛子添え	1600
4種チーズとハモンセラノーのクリームソース	1700
シャンピニオンのブラウンクリーミーソース	1800
京都産卵「濃紅」のオムライス 有機ケチャップ添え	1200

PASTA

サイズが選びいただけます

LARGE 2人前 +500

EXTRA LARGE 3人前 +1000

<b>SEASONAL</b> <small>さんま</small> 秋刀魚のトマトソース *サイズアップ不可	1700
3種イタリア産チーズのカルボナーラ 京都産卵「濃紅」使用	1600
きのこのトリュフクリーム	1600
サーモンのゴルゴンゾーラチーズクリーム	1700
ウニクリーム 白ワイン仕立て *サイズアップ不可	2400
<b>J</b> 青森産ニンニクのアラビアータ	1300
海老とズッキーニのトマトクリーム	1600
燻製オイルサーディンのトマトソース	1500
海老・イカ・ハマグリのパスカトーレ	1900
ミルクポロネーゼ	1300
赤ワインで煮込んだ牛肉のラグー	2200
<b>J</b> パンチェッタとブロッコリーのペペロンチーノ	1200
<b>J</b> 青唐辛子としらすのペペロンチーノ	1400
カリフラワーとズッキーニのジェノベーゼ	1600
ハマグリとボッタルガのボンゴレ	1800

## NOODLE&amp;RICE

🍝 鶏肉のフォー	1200
🍝 牛肉のフォー	1500
🍝 ガパオライス	1500
🍝 マグロとアボカドのポキ	1700

## BURGER&amp;VINE ME

クリスピーバターミルクフライドチキンバーガー	1500
S.T. バーガー トリュフマヨ・ハニーマスタード・ケチャップ	1700
レアサーモンフライタルタルバーガー	1600
チキンバインミー コリアンダーソース	1100
ビーフバインミー BBQ ソース	1400

## MAIN DISHES

ハンバーグステーキ 180g 赤ワインとブルーベリーのデミグラス	1700
備中高原鶏のグリル 280g 黒トリュフバターソース	1900
鹿児島産茶美豚のグリル 200g オレンジマスタードソース	2100
US ビーフステーキ 200g チミチュリソース	2900
レアサーモンフライ ペストジェノベーゼ	2000
フォカッチャ	200

## TO TAKE OUT

テイクアウトメニューをご利用の方はスタッフにお声掛けください  
\*商品価格は店内でのお食事とテイクアウトでどちらも同一の税込価格です(税抜価格は異なります)

## DESSERT

## PARFAIT

<b>SEASONAL</b> 芋と栗 深秋のパフェ	1400
苺とパッションフルーツシードのパフェ	900
ピスタチオとラムレーズンのモンブランパフェ	850

## PLATE DESSERT

<b>SEASONAL</b> 絞りたてモンブランクロッフル	1400
ショコラ・ピスタチオのクロッフル	1100
苺・はちみつのクロッフル	1300
ビスケットと濃厚マスカルポーネのティラミス	800
バスケットチーズケーキ パルミジャーノ・レッジャーノ使用	800
抹茶バスケットチーズケーキ	800

## LITTLE DESSERT

濃厚生クリームソフト	チョコレートソース / キャラメルソース	ALL / 450
アイスクリーム	ニュージーランド産バニラ / 宇治抹茶 ストロベリージェラート / チョコレート	ALL / 300

# BEVERAGE BAR

ビバレッジバー 単品 / \*セット / キッズ (小学生)

1400 / 700 / 500

\*お一人様一品ご注文の場合 ( フォカッチャ・リトルデザート・単品ドリンクは含まない )

おすすめのティーフレーター

## RECOMMENDED TEA Blended by SMITH TEAMAKER

No.33

MASALA CHAI  
マサラ チャイ

アッサムのセカンドフラッシュに香り高いジンジャー、カシア、黒胡椒、クローブ、カルダモンを加えた真のチャイ好きも納得の本格的な味わい深いブレンドです。

No.23

KANDY  
キャンディ

スリランカで最も美しい町のひとつキャンディの名を冠するこの紅茶は、熟成し豊潤なディンプラと香り高い濃厚なウバ、そして少量の高地産ヌワラエリアをブレンド。一日を通してお楽しみ頂ける一杯です。



おすすめのグリーンティー

## RECOMMENDED GREEN TEA Blended by HOKODO

棒ほうじ茶

(京都府、静岡県、鹿児島県産ブレンド)

希少な茎の部位のみ集めて、茶師十段の酢田氏秘伝の焙煎技術で焙じました。甘みを感じるやわらかな香りをお楽しみいただけます。

抹茶入り玄米茶

(京都府、静岡県、鹿児島県産ブレンド)

玄米の香ばしい香りに、酢田氏が抹茶のコクと風味をプラスし、ワンランクアップの玄米茶に仕上げました。

兼 敬香堂

おすすめのコーヒー

## RECOMMENDED COFFEE Roasted by ROKUMEI COFFEE

スカイテラス  
オリジナルブレンド

ナッツ入りのビターチョコレートのような心地の良い甘苦さ。丸く柔らかい口当たりで、つい口を進めたくくなるような飲みやすさに仕上げました。

グアテマラ ブエナビスタ

バランスがよくすっきり飲みやすい中にも、ビターチョコレートのようなコクと甘みが広がります。少し冷めるとアプリコットのようなフレーバーと甘さがちょこっと顔をのぞかせます。



おすすめのクラフトシロップ

## RECOMMENDED CRAFT SKY TERRACE ORIGINAL

クラフトコーラ

ミネラル豊富で優しい甘さのきび砂糖に数種類のスパイスの織り成す豊かな風味が楽しめるシロップです。

クラフトジンジャー

国産生姜の辛味にクローブ、スターアニス等数種類のスパイスで甘味を引き立て味わい深いシロップです。



おすすめのシロップ

## RECOMMENDED SYRUP by 1883

マロン

上質なマロンクリームのような濃厚な味わいと、マロングラッセを思わせるラムの風味が華やかな、秋にピッタリのノンアルコールシロップです。



ソフトドリンク

オレンジ / アップル / パイナップル / デトックスウォーター / グレープフルーツ / 白桃 / マンゴー / グアバ

ドラフトドリンク

炭酸水 / トニックウォーター / ペプシコーラ / ジンジャーエール / ホワイトソーダ

\* 単品またはセットビバレッジバーのご注文1名分につき、小学生未満のお客様は3名分まで無料とさせていただきます  
\* 仕入れ状況により内容は変更になる場合がございます

BEVERAGE BAR  
Recipe Instagram



# FREE-FLOW ALCOHOL

\*アルコール飲み放題 / アルコール飲み放題&ビバレッジバー

1500/2200

\*アルコール飲み放題メニューはALCOHOL GLASSのメニューとは異なります。詳しくはスタッフにお尋ねください  
\*飲み放題をご注文された場合はグループ内全員がアルコール飲み放題またはビバレッジバーを必ずご注文いただきます  
\*アルコール飲み放題(ビバレッジバーを除く)のご注文は2時間制とさせていただきます\*平日ランチタイムにはご注文いただけません

# ALCOHOL MENU

## ALCOHOL BOTTLE

### SPARKLING

ミオネット プロセッコ DOC [白/イタリア/辛口] 4700

### WHITE

エスト レゼルヴァ ソーヴィニヨン・ブラン [チリ/辛口] 3000

ツェラー シュヴァルツェ カッツ [ドイツ/やや甘口] 3000

ダークホース シャルドネ [アメリカ/辛口] 3600

ウィリアム フェーブル シャブリ [フランス/辛口] 8000

### RED

ソラール ビエホ クリアンサ [スペイン/ミディアムボディ] 4000

ヤルンバ Yシリーズ カベルネ・ソーヴィニヨン [AUS/ミディアムボディ] 4600

シャトー オーシエール [フランス/フルボディ] 8000

## ALCOHOL GLASS

### GLASS WINE

タヴェルネッロ 白 [イタリア/やや辛口] 600

赤 [イタリア/ライトボディ] 600

### SANGRIA

ホワイトスカイ サングリア 白ワイン、苺、ブルーベリー、オレンジ、ミント、ミラベル1883、ライチ1883 900

レッドスカイ サングリア 赤ワイン、苺、ブルーベリー、オレンジ、カシス1883、ライチ1883 900

### BEER

プレミアムモルツ 香るエール 650

オールフリー (ノンアルコール) 600

### WHISKY&HIGHBALL

角 (ロック/水割り/ハイボール) 600

シトラスハイボール 650

カシスハイボール 650

### SIGNATURE COCKTAIL

バンブーサイド モヒート ロンリコホワイト、ソーダ、ミント、バジル、ライム  
モヒートミント1883、キウイ1883 900

### CRAFT COCKTAIL

クラフトシャンディーガフ ビール、クラフトジンジャーエール、フレッシュレモン果汁 700

クラフトラムコーク ロンリコホワイト、ソーダ、クラフトコーラ、フレッシュライム果汁 700

### STANDARD COCKTAIL

ジン 翠 (ロック/ソーダ/トニック/オレンジ/パイナップル) 600

カシス (ロック/ソーダ/トニック/オレンジ/パイナップル) 600

ラム ロンリコ・ホワイト (ロック/ソーダ/トニック/オレンジ/パイナップル) 600

ウォッカ (ロック/ソーダ/トニック/オレンジ/パイナップル) 600

### SOUR

フレッシュレモンサワー 1883 650

フレッシュライムサワー 1883 650