

PREFIX COURSE

お一人**3300** *2名様からご注文いただけます



APPETIZER

前菜の盛り合わせ・サラダ 2段スタンド

*その日の仕入れ状況により、食材が変更になる場合がございます。

PIZZA / OMURICE / PASTA

下記からお一人一品お選びください

SEASONAL PASTA

桜海老のレモンクリーム +100

PIZZA

マルゲリータ

マルゲリータビアンカ

チチニエッリ

クアトロフォルマッジ

モルタデッラビアンカ

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種チーズとプロシュートのクリームソース

濃紅卵のオムライス 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 濃紅卵使用
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

MEXICO ビーフステーキ80g 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

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

アイスデザート

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



前菜の盛り合わせ・サラダ 2段スタンド (1名様分)
*その日の仕入れ状況により、食材が変更になる場合がございます。



メニューから選べる一品料理・メイン料理・デザート

BEVERAGE BAR

ビバレッジバー +700

SKY TERRACE

Baby Face

PIZZERIA AND BEVERAGE BAR
MAIN STORE, 奈良

† =辛さ度合いマーク

*食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。*7名様以上のご注文はスタッフまでお声掛けください。
*表示価格は税込価格です。*写真はイメージです。

SKY TERRACE



PIZZERIA AND BEVERAGE BAR

MAIN STORE, 奈良

【季節限定】

SEASONAL PASTA

桜海老のレモンクリーム 1800

桜海老の繊細な磯の香りとはどよい塩味から生まれる凝縮した旨味を、爽やかなレモンクリームがやさしく包み込んだ、濃厚でありながら軽やかな口当たりのパスタ。仕上げに削ったレモンの皮のほのかな苦みが後味を引き締め、最後の一口まで飽きずに楽しめる上質な一皿です。



*サイズアップ不可

SEASONAL DESSERT

苺のパフェとプティフル 1400

国産苺に濃厚でなめらかなソフトクリームを重ねた華やかなパフェ。プレートには春らしい軽やかなデコレーションにスカイテラス自家製のバスクチーズケーキを添え、心弾む一皿に仕上げました。お好みで別添えの練乳をかけてお召し上がりください。



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
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
青森産ニンニクのチキンアヒージョ 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
プロシュート	シングル 650 / ダブル 1200
炙り牛ロースのカルパッチョ ブルーベリーソース	シングル 800 / ダブル 1500
プロシュート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

*食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください *上記金額は税込価格です

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 ^{のうこうらん} 濃紅卵と燻製ベーコン	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

PIZZA

[フィオール・ディ・ラッテ…乳牛のモッツアレラチーズ / ブッフアラ…水牛のモッツアレラチーズ / ①…トマトソースのピッツァ]

① マルゲリータ	^[主な食材] 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
① マルゲリータ ドゥオーロ	ブッフアラ、イエロートマトソース、フレッシュトマト、バジル、グラナパダーノ	2500
① マリナーラ	青森産ニンニク、ハーブスパイス、バジル	1200
① 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
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
ピアンカ コン プロシュート	フィオール・ディ・ラッテ、フレッシュトマト、プロシュート	1900
① サルモーネ ベスト 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、 ^{のうこうらん} 濃紅卵、青森産ニンニク、プロシュート	2000

OMURICE

サイズが選べいただけます 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
牛肉のピーツマトソース サワークリーム添え	1900
牛肉の赤ワインソース煮込み	2200
🍶 牛肉とアボカドのチリコンカン 青唐辛子添え	1600
4種チーズとプロシュートのクリームソース	1700
シャンピニオンのブラウンクリーミーソース	1800
^{のうこうらん} 濃紅卵のオムライス 有機ケチャップ添え	1200

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

PASTA

サイズが選べいただけます LARGE 2人前 +500 EXTRA LARGE 3人前 +1000

3種イタリア産チーズのカルボナーラ ^{のうこうらん} 濃紅卵使用	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
🍴 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・ハマグリの特スカトーレ	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
🍶 パンチェッタとブロッコリーのペペロンチーノ	1200
🍴 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
ハマグリとポツタルガのボンゴレ	1800

NOODLE&RICE

🍶 鶏肉のフォー	1200
🍶 牛肉のフォー	1500
🍴 ガバオライス	1500
🍶 マグロとアボカドのポキ	1700

BURGER&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
MEXICO ビーフステーキ160g チミチュリソース	2900
レアサーモンフライ ベストジェノベーゼ	2000
フォカッチャ	200

📶 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

DESSERT & DRINK MENU

DESSERT

PARFAIT

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

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
バスクチーズケーキ パルミジャーノ・レッジャーノ使用	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
アイスデザート	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

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

BOTTLE WINE

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
ファルケンベルク	マドンナ リーフフラウミルヒ [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	ピエホ 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

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バー
RECOMMENDED TEA Blended by SMITH TEAMAKER -----

BLEND:
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。



BLEND:
No.14
BLACK LAVENDER
ブラックラベンダー

香り穏やかなセイロンとスモーキーな香りが特徴なラブサンスーチョン (中国の薫製紅茶 / 正山小種) を軸に、フレンチラベンダーやレッドローズベタルの華やかさをアクセント。ブラックカラントやバニラの芳醇な香りを楽しめるフルボディブレンド。

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、茶師十段の許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。

食飲香堂

抹茶入り煎茶
(京都府産)

宇治煎茶は、黄色に近い明るい水色で爽やかな茶葉本来の香りが特徴です。茶師十段の許田がこれに抹茶をブレンドし、風味とコクをプラスさせました。

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、つい口を進めたくなるような飲みやすさに仕上げました。



インドネシア マンデリン
リントン パタックブルー

しっかりとしたコクと心地の良い甘苦さ。アーシー (大地のような) と表現される、マンデリン特有のハーブの様な香り。苦味とコクを楽しめるコーヒーです。

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。

シーソナルシロップ
SEASONAL SYRUP by 1883 -----

さくら

桜のやさしい香りに、ほんのりとした甘みが広がります。そこへチェリーや熟した梅を思わせる軽やかな酸味が加わり、甘さと酸味のバランスが心地よい味わいです。



ソフトドリンク
オレンジ / アップル / バイナップル / 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名様につき、小学生未満のお客様は3名様分まで無料とさせていただきます。(キッズビバレッジバーは対象外)
* 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



ALCOHOL GLASS

SANGRIA

ホワイトスカイ サングリア 900
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

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

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 900
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

CRAFT COCKTAIL

クラフトシャンディーガフ 700
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

クラフトラムコーク 700
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

STANDARD COCKTAIL

ジン 翠 (ロック / ソーダ / トニック / オレンジ / バイナップル) 600
カシス (ロック / ソーダ / トニック / オレンジ / バイナップル) 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 / バイナップル) 600
ウォッカ (ロック / ソーダ / トニック / オレンジ / バイナップル) 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

FREE-FLOW ALCOHOL

アルコール飲み放題 1500
アルコール飲み放題 & ビバレッジバー 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
* グループ内で、アルコール単品注文される方との混在はできません
* 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