

PREFIX COURSE

お一人**3900** *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 +100
- マルゲリータビアンカ +100
- チチニエッリ +200
- クアトロフォルマッジ +100
- モルタデッラビアンカ +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 +600
- ポロネーゼとブルーベリーソース
- モッツァ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 +100
- 4種チーズとプロシュートのクリームソース +100
- 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 +100
- 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 +300
- 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 +200

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 +300
- MEXICO ビーフステーキ80g チミチュリソース +600

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

MODERN ITALIAN and BEVERAGE BAR

あべのハルカス

㊦ =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。
*前菜やデザートの内容は仕入れ状況により一部変更になる場合がございます。*表示価格は税込価格です。

SKY TERRACE



MODERN ITALIAN AND BEVERAGE BAR

あべのハルカス

【季節限定】

SEASONAL PASTA

桜海老のレモンクリーム 1900

桜海老の繊細な磯の香りとほ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。

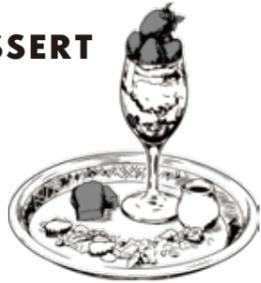


*サイズアップ不可

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	650
ピーツのポタージュ カリフラワーのせ	850
燻製オイルサーディンのクロスティーニ	700
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	700
🍷 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	800
燻製オイルサーディンのポテトチーズ焼き	800
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	900
フレンチフライ トリュフマヨディップ	900
🍷 ワカモレフレスコ	850
🍷 ゴイクン・チキン エスニックソース	800
🍷 ゴイクン・シュリンプ エスニックソース	850
シャンピニオンカルパッチョ	1100
サーモンの瞬間燻製カルパッチョ	1400
🍷 マグロと香味野菜のエスニックカルパッチョ	1400
プロシュート	シングル 800 / ダブル 1450
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 950 / ダブル 1750
プロシュートと炙り牛ロースのカルパッチョ	1500
🍷🍷 よだれ鶏 四川風ピリ辛ダレ	1300

SALAD

ハニーマスタードのコールスロー	550
グリルドカーリーケール	650
ロメインレタスのサラダ オニオンヴィネグレット	850
S.T. シーザーサラダ 濃紅卵と燻製ベーコン	1300
🍷 海老とレモンガラスのヤムウンセン (春雨のエスニックサラダ)	1550
🍷 S.T. パワーサラダボウル	1750

PIZZA

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

	[主な食材]	
🍷 マルゲリータ	フィオール・ディ・ラッテ、フレッシュマト、バジル	1900
マルゲリータピアンカ	フィオール・ディ・ラッテ、フレッシュマト、バジル	1900
🍷 マリナーラ	青森産ニンニク、ハーブスパイス、バジル	1500
🍷 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	2000
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	1900
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	2000
ピアンカ コン プロシュート	フィオール・ディ・ラッテ、フレッシュマト、プロシュート	2200
🍷 サルモネ 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	2300
ビスマルク コン ファンギ	フィオール・ディ・ラッテ、しめじ、舞茸、エリンギ、濃紅卵 青森産ニンニク、プロシュート	2300

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		1500	
ポロネーゼとブルーベリーソース		1700	
モッツァレラとズッキーニのトマトソース		1700	
海老とカリフラワーのトマトソース		1900	
牛肉のビーツマトソース サワークリーム添え		2100	
牛肉の赤ワインソース煮込み		2400	
🍷 牛肉とアボカドのチリコンカン 青唐辛子添え		1800	
4種チーズとプロシュートのクリームソース		1900	
シャンピニオンのブラウンクリーミーソース		2000	
濃紅卵のオムライス 有機ケチャップ添え		1300	

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 濃紅卵使用		1800	
きのこのトリュフクリーム		1800	
サーモンのゴルゴンゾーラチーズクリーム		1900	
ウニクリーム 白ワイン仕立て *サイズアップ不可		2700	
🍷 青森産ニンニクのアラビアータ		1600	
海老とズッキーニのトマトクリーム		1800	
燻製オイルサーディンのトマトソース		1700	
海老・イカ・ハマグリの特カトーレ		2100	
ミルクポロネーゼ		1500	
赤ワインで煮込んだ牛肉のラグー		2400	
🍷 パンチェッタとブロッコリーのペペロンチーノ		1400	
🍷 青唐辛子としらすのペペロンチーノ		1600	
カリフラワーとズッキーニのジェノベーゼ		1800	
ハマグリとポットルガのボンゴレ		2000	

NOODLE&RICE

🍷 鶏肉のフォー	1400
🍷 牛肉のフォー	1700
🍷 ガパオライス	1700
🍷 マグロとアボカドのポキ	1800

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	1700
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	1900
レアサーモンフライタルタルバーガー	1800
チキンバインミー コリアンダーソース	1400
ビーフバインミー BBQ ソース	1600

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	1800
備中高原鶏のグリル 280g 黒トリュフバターソース	2100
鹿児島産茶美豚のグリル200g オレンジマスタードソース	2300
MEXICO ビーフステーキ160g チミチュリソース	3100
レアサーモンフライ ペストジェノベーゼ	2200
フォカッチャ	200

DESSERT & DRINK MENU

DESSERT

PARFAIT

苺とパッションフルーツシードのパフェ	950
ピスタチオとラムレーズンのモンブランパフェ	950

PLATE DESSERT

ショコラ・ピスタチオのクロッフル	1200
苺・はちみつのクロッフル	1400
ビスケットと濃厚マスカルポーネのティラミス	900
バスクチーズケーキ パルミジャーノ・レッジャーノ使用	900

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 / 500
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 / 350

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]	4900
---------------------------------	------

WHITE

エスト レゼルヴァ ソーヴィニヨン ブラン [チリ / 辛口]	3600
ファルケンベルク マドンナ リープフラウミルヒ [ドイツ / やや甘口]	3600
ダークホース シャルドネ [アメリカ / 辛口]	4800
ウィリアム フェーブル シャブリ [フランス / 辛口]	9000

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]	4300
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]	4900
シャトー オーシエール [フランス / フルボディ]	8500

BEVERAGE BAR

ビバレッジバー単品 / *セット / キッズ (小学生)

1400 / 700 / 500

* 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 -----

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クーな香りが特徴なラブサンズーション (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ペ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。茶師十段の酢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 TAKAMURA COFFEE -----

スカイテラス
オリジナルブレンド

ダークチェリーやチョコレートの濃厚な甘さに、マスカットやレモンを感じさせる爽やかな香りは格別。ダーズリンティのような柔らかさに時折感じるハーバルなニュアンスとみずみずしい桃のような果実味。



グアテマラ

完熟したアブリコットを思わせるジュシーで優れた甘酸っぱさと、鼻から抜けるかすかにラベンダーのようなハーブのアロマ。フルティーなチョコレートの甘さと、さらりと口だけの良い余韻がくせになります。

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。

シーゾナルシロップ
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 700
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 700
カシスハイボール 700

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) 700
カシス (ロック / ソーダ / トニック / オレンジ / バイナップル) 700
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) 700
ウォッカ (ロック / ソーダ / トニック / オレンジ / バイナップル) 700

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 1800
アルコール飲み放題 & ビバレッジバー 2500

* 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滞在はできません
* 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