

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 + ^{お好きな}料理一品 + ^{お好きな}メイン一品 + ^{お好きな}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 ^{はも}鱧のフリット・レモンジェノベーゼパスタ

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
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」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」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・ハマグリのパスタトーレ +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 ザクロゼリーとライチアイスのジューシーメロンパフェ
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



♯=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

*表記価格は税込価格です

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
ビーツのポタージュ 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 長谷川ファームの無農薬マッシュルーム	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・ミラノ	800
ハモンセラノ 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」と沖縄産ベーコン	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 + スパニッシュオムレツ + ポテトフライ + オレンジ + フロマーージュブラン]

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 / ①…トマトソースのピッツァ]

	【主な食材】	
① 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
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
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
① サラミ ボスカイオーラ	フィオール・ディ・ラッテ、サラミ、長谷川ファームの無農薬マッシュルーム	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
① 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	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

サイズがお選びいただけます

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
🍷 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

サイズがお選びいただけます

LARGE 2人前 +500

EXTRA LARGE 3人前 +1000

SEASONAL	はむ 鱧のフリット・レモンジェノベーゼ *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
🍷 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
🍷 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
ハマグリとポットルガのボンゴレ		1800

NOODLE&RICE

鶏肉のフォー	1200
牛肉のフォー	1500
ガパオライス	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
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 ベストジェノベーゼ	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

SEASONAL メロンとパッションフルーツとマンゴージェラートのパフェ	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

SEASONAL メロン・ルビーグレープフルーツ・パイナップルのクロッフル	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
バスクチーズケーキ パルミジャーノ・レッジャーノ使用	800
抹茶バスクチーズケーキ	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ブ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。

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、許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。

兼松香堂

おすすめのコーヒー

RECOMMENDED COFFEE Roasted by ROKUMEI COFFEE

COLD BREW

スカイテラス
オリジナルブレンド

長い時間をかけてゆっくり抽出するため、コーヒー本来の香りと味がたっぷりと溶け出します。また、渋みや苦味が弱くさっぱり飲みやすいのが特徴です。

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くく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国産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。

SKY
TERRACE
Craft Syrup

おすすめのシロップ

RECOMMENDED SYRUP by 1883

ピンクグレープフルーツ

はちみつ漬けた青リンゴのほのかな甘みと、酸味が現れた後に、ピンクグレープフルーツの皮の苦みが余韻として続いていきます。



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

SEASONAL グリーンメロンフローズン ロンリコホワイト、メロン1883、メロン、フレッシュライム果汁 900

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