

SKY TERRACE

Baby Face

MODERN ITALIAN AND BEVERAGE BAR

あべのハルカス



GRAND MENU

PREFIX COURSE

お一人 3800 *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 ^{さんま}秋刀魚のトマトソース

PIZZA マルゲリータ
 マルゲリータビアンカ
 チチニエッリ +100
 クアトロフォルマッジ
 モルタデッラビアンカ +100
 サルシッチャ エ カリフラワー +300

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」^{のうこう}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」^{のうこう}使用
 き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 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
 アイスクリューム ニュー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

MODERN ITALIAN AND BEVERAGE BAR

あべのハルカス

APPETIZERS

| | |
|----------------------------------|------------|
| オニオングラタンスープ | 600 |
| ビーツのポタージュ カリフラワーのせ | 800 |
| 北海道産フライドコーンリブ | 600 |
| 燻製オイルサーディンのクロスティーニ | 650 |
| 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 | 650 |
| 🍴 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 | 750 |
| 燻製オイルサーディンのポテトチーズ焼き | 750 |
| 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 | 850 |
| フレンチフライ トリュフマヨディップ | 850 |
| 🍴 ワカモレフレスコ | 800 |
| 🍴 ゴイクン・チキン エスニックソース | 750 |
| 🍴 ゴイクン・シュリンプ エスニックソース | 800 |
| シャンピニオンカルパッチョ | 1000 |
| サーモンの瞬間燻製カルパッチョ | 1300 |
| 🍴 マグロと香味野菜のエスニックカルパッチョ | 1300 |
| モルタデッラとサラミ・サルチチョン | 900 |
| ハモンセラノ 5枚 / 10枚 | 750 / 1400 |
| 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 | 900 / 1700 |
| ハモンセラノと炙り牛ロースのカルパッチョ | 1400 |
| 🍴🍴🍴 よだれ鶏 四川風ピリ辛ダレ | 1200 |

SALAD

| | |
|---|------|
| ハニーマスタードのコールスロー | 500 |
| グリルドカーリーケール | 600 |
| ロメインレタスのサラダ オニオンヴィネグレット | 800 |
| S.T. シーザーサラダ 京都産卵「濃紅」 ^{のうこう} と燻製ベーコン | 1200 |
| 🍴 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) | 1500 |
| 🍴 S.T. パワーサラダボウル | 1700 |

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 |

GRAND MENU

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 | 1800 |
| 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 | 1800 |
| ① マリナーラ | 青森産ニンニク、ハーブスパイス、バジル | 1400 |
| 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 | 1900 |
| 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 | 1800 |
| 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 | 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 | 1900 |
| ① サラミ ポスカイオーラ | フィオール・ディ・ラッテ、サラミ、ホワイトマッシュルーム | 2000 |
| ピアンカ コン ハモンセラード | フィオール・ディ・ラッテ、フレッシュトマト、ハモンセラード | 2100 |
| 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 | 2100 |
| ① サルモネ 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 | 2200 |
| 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、ハモンセラード | 2200 |

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 | 1400 |
| ポロネーゼとブルーベリーソース | 1600 |
| モッツアレラとズッキーニのトマトソース | 1600 |
| 海老とカリフラワーのトマトソース | 1800 |
| 牛肉のビーツトマトソース サワークリーム添え | 2000 |
| 牛肉の赤ワインソース煮込み | 2300 |
| ① 牛肉とアボカドのチリコンカン 青唐辛子添え | 1700 |
| 4種チーズとハモンセラードのクリームソース | 1800 |
| シャンピニオンのブラウンスライスソース | 1900 |
| 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**

| | |
|--------------------------------------|------|
| SEASONAL 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 | 1700 |
| きのこのトリュフクリーム | 1700 |
| サーモンのゴルゴンゾーラチーズクリーム | 1800 |
| ウニクリーム 白ワイン仕立て *サイズアップ不可 | 2600 |
| ① 青森産ニンニクのアラビアータ | 1500 |
| 海老とズッキーニのトマトクリーム | 1700 |
| 燻製オイルサーディンのトマトソース | 1600 |
| 海老・イカ・ハマグリのパスタトール | 2000 |
| ミルクポロネーゼ | 1400 |
| 赤ワインで煮込んだ牛肉のラグー | 2300 |
| ① パンチェッタとブロッコリーのペペロンチーノ | 1400 |
| ① 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 | 1700 |
| ハマグリとポットルガのボンゴレ | 1900 |

NOODLE&RICE

| | |
|---------------|------|
| 🍝 鶏肉のフォー | 1300 |
| 🍝 牛肉のフォー | 1600 |
| 🍝 ガパオライス | 1600 |
| 🍝 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 | 1600 |
| 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 | 1700 |
| チキンバインミー コリアンダーソース | 1300 |
| ビーフバインミー BBQ ソース | 1500 |

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 | 2000 |
| 鹿児島産茶美豚のグリル 200g オレンジマスタードソース | 2200 |
| US ビーフステーキ 200g チミチュリソース | 3000 |
| レアサーモンフライ ペストジェノベーゼ | 2100 |
| フォカッチャ | 200 |

DESSERT

PARFAIT

| | |
|----------------------------|------|
| SEASONAL 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 | 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

| | |
|--------------------------------|------|
| SEASONAL 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 | 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 |
| 抹茶バスクチーズケーキ | 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 / 350 |

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

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、熟成し豊富なテ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。

兼松香堂

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。ダーズリント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ー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。フルーティーなチョコレートの甘さと、さらりと口ど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。



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、マロングラス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

1700/2400

* 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

あべのハルカス店限定のワインもご用意しております。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

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

ツェラー シュヴァルツェ カッツ [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 シャプリ [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

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 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 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) 700

カシス (ロック/ソーダ/トニック/オレンジ/パイナップル) 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/パイナップル) 700

ウォッカ (ロック/ソーダ/トニック/オレンジ/パイナップル) 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