

PREFIX COURSE

お一人 2500

*2名様からご注文いただけます

APPETIZER

前菜の盛り合わせ

PIZZA / OMURICE / PASTA

下記からお一人一品お選びください

- PIZZA** マルゲリータ
マルゲリータピアンカ
マリナーラ
チチニエッリ +100
クアトロフォルマッジ
サルシッチャ アグロドルチェ +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 +200
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
魚介のトマトソース +200
🍴 チキンとパプリカのトマト煮込みソース +100
サルシッチャのハーブクリームソース
4種チーズとプロシュートのクリームソース
シャンピニオンのトリュフクリームソース +300
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
ウニクリーム 白ワイン仕立て +400
🍴 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 +100
ミルクポロネーゼ
🍴 ポスカイオーラ
赤ワインで煮込んだ牛肉のラグー +100
🍴 パンチェッタとブロッコリーのペペロンチーノ
ハマグリとポットルガのボンゴレ
ボルチーニ茸とサルシッチャのアーリオ・オーリオ +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 120g 白ワインバターソース
鹿児島産茶美豚のハーブグリル 100g ブルーベリーソース +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

- アイスクリーム 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
チーズケーキ パルミジャーノ・レッジャーノ使用 +200
モンブランとピスタチオとラムレーズンのパフェ +200

SKY TERRACE

Baby Face

PIZZARIA AND BEVERAGE BAR

APPETIZER

| | |
|-----------------------------------|------------|
| 北海道産フライドコーンリブ | 500 |
| 🍷 ワカモレフレスコ | 550 |
| アンチョビチーズポテト | 550 |
| 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 | 650 |
| フレンチフライ トリュフマヨディップ | 600 |
| クリスピーバターミルクフライドチキン プレーン/🍷ホットソースマヨ | 600 / 700 |
| ゴイケン・チキン ピーナッツソース or 🍷エスニックソース | 600 |
| ゴイケン・シュリンプ ピーナッツソース or 🍷エスニックソース | 650 |
| プロシュート 5枚/10枚 | 600 / 1100 |
| 炙り牛ロースのカルパッチョ ブルーベリーソース 6枚/12枚 | 800 / 1500 |
| プロシュートと炙り牛ロースのカルパッチョ | 1200 |
| 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 | 800 |
| サーモンの瞬間燻製カルパッチョ | 900 |
| 🍷🍷🍷 よだれ鶏 四川風ピリ辛ダレ | 800 |
| オニオングラタンスープ | 400 |

SALAD

| | |
|--|------|
| ハニーマスタードのコールスロー | 400 |
| セルバチコのサラダ ペコリーノ・ロマーノ | 550 |
| 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」 ^{のうこう} 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) | 1200 |
| 🍷 サーフ&ターフサラダ メキシカンシラチャードレッシング | 1400 |

| | |
|---------------------------|-----|
| KIDS (小学生以下) オムライス | 250 |
| パスタ | 250 |

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 ブッファラ…水牛のモッツアレラチーズ]

| | | |
|------------------|--|------|
| マルゲリータ | トマトソース、フィオール・ディ・ラッテ、トマト、バジル グラナバダーノ | 1300 |
| マルゲリータピアンカ | フィオール・ディ・ラッテ、トマト、バジル、グラナバダーノ | 1300 |
| マルゲリータ ドゥオーロ | イエロートマトソース、ブッファラ、トマト、バジル、グラナバダーノ | 1800 |
| マリナーラ | トマトソース、青森産ニンニク、ハーブスパイス、バジル | 1200 |
| チチニエッリ | トマトソース、フィオール・ディ・ラッテ、和歌山産しらす 青森産ニンニク | 1400 |
| サルモーン ベスト ジェノベーゼ | トマトソース、バジルソース、フィオール・ディ・ラッテ、サーモン ケッパー、グラナバダーノ、青森産ニンニク | 1600 |
| 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 グラナバダーノ、はちみつ別添え | 1300 |
| サルシッチャ アグロドルチェ | フィオール・ディ・ラッテ、サルシッチャ、青森産ニンニク、トレビス レッドオニオンピクルス、グラナバダーノ、ピンクペッパー | 1500 |
| ピアンカ コン プロシュート | フィオール・ディ・ラッテ、トマト、グラナバダーノ、プロシュート セルパチコ | 1500 |
| 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、京都産卵 ^{のうこう} 「濃紅」 エリンギ、青森産ニンニク、プロシュート、グラナバダーノ | 1600 |

OMURICE

サイズが選べいただけます **LARGE** 2人前…通常料金 +400 **EXTRA LARGE** 3人前…通常料金 +800

| | |
|---|------|
| 赤ワインのデミグラスソース | 1100 |
| 牛肉の赤ワインソース煮込み | 1500 |
| ボロネーゼとブルーベリーソース | 1200 |
| モッツアレラとズッキーニのトマトソース | 1300 |
| 魚介のトマトソース | 1500 |
| 🍷 チキンとパプリカのトマト煮込みソース | 1400 |
| サルシッチャのハーブクリームソース | 1300 |
| 4種チーズとプロシュートのクリームソース | 1300 |
| シャンピニオンのトリュフクリームソース | 1600 |
| 京都産卵 ^{のうこう} 「濃紅」のオムライス 有機ケチャップ添え | 1000 |

PASTA

サイズが選べいただけます **LARGE** 2人前…通常料金 +400 **EXTRA LARGE** 3人前…通常料金 +800

| | |
|---|------|
| 3種イタリア産チーズのカルボナーラ 京都産卵 ^{のうこう} 「濃紅」使用 | 1300 |
| きのこのトリュフクリーム | 1300 |
| ウニクリーム 白ワイン仕立て | 1700 |
| 🍷 青森産ニンニクのアラビアータ | 1200 |
| 海老とズッキーニのトマトクリーム | 1200 |
| 海老・イカ・ハマグリのパスタオーレ | 1400 |
| ミルクボロネーゼ | 1100 |
| 🍷 ボスカイオーラ | 1200 |
| 赤ワインで煮込んだ牛肉のラグー | 1400 |
| 🍷 パンチェッタとブロッコリーのペペロンチーノ | 1100 |
| ハマグリとポットルガのボンゴレ | 1300 |
| ポルチーニ茸とサルシッチャのアーリオ・オーリオ | 1400 |

NOODLE&RICE

| | |
|-----------------------------------|------|
| 鶏肉のフォー | 900 |
| 牛肉のフォー | 1100 |
| 🍴 シンガポールラクサ (海老とチキンのココナッツミルクヌードル) | 1300 |
| バターチキンカレー | 1200 |
| 🍴 ガパオライス | 1200 |
| シンガポールチキンライス | 1300 |

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 | 1100 |
| S.T. バーガー トリュフマヨ・ハニーマスタード・有機ケチャップ | 1300 |
| クラシックコールスローバーガー グリーンハーブソース | 1400 |
| チキンバインミー コリアンダーソース | 900 |
| ビーフチミチュリバインミー ピーナッツソース | 1000 |

GRILLED

| | |
|----------------------------------|------|
| 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 | 1100 |
| 備中高原鶏のグリル 240g 白ワインバターソース | 1400 |
| 鹿児島産茶美豚のハーブグリル 200g ブルーベリーソース | 1600 |
| US ビーフステーキ 200g チミチュリソース | 2100 |
| フォカッチャ | 200 |

DESSERT

PARFAIT

| | |
|-----------------------------------|------|
| SEASONAL 葡萄とマスカットのベリーフロマージュブランパフェ | 1300 |
| ガトーショコラとジャンドゥーヤのパフェ | 650 |
| モンブランとピスタチオとラムレーズンのパフェ | 650 |
| 苺とブルーベリーのパフェ | 750 |

PLATE DESSERT

| | |
|--------------------------------|------|
| SEASONAL 葡萄・マスカット・ラムレーズンのクロッフル | 1300 |
| 渋皮栗・宇治抹茶・カカオのクロッフル | 900 |
| キャラメル・ジャンドゥーヤ・ピーナッツバターのクロッフル | 800 |
| 苺・ピスタチオ・はちみつのクロッフル | 1000 |
| チーズケーキ パルミジャーノ・レッジャーノ使用 | 650 |

LITTLE DESSERT

| | |
|--|-----------|
| ソフトクリーム チョコレートソース / キャラメルソース | ALL / 400 |
| アイスクリーム 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 | ALL / 300 |

FREE-FLOW DRINK MENU

BEVERAGE BAR

ピバレッジバー 単品 / *セット / キッズ (小学生)

1000 / 500 / 400

*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.67

MEDOW メドウ

ゴールデンカモミール、ヒソップ、ルイボス、ローズの花びら、リンデンフラワーをブレンド。太陽の眩しい光を感じる元気の出るハーブティーです。



BLEND
No.13

RED NECTAR レッドネクター

ウェスタンケープ産のルイボスに、ハニーブッシュと果樹園のようなフルーツの香りをトッピング。飲みやすいミディアムボディのブレンドです。

おすすめのグリーンティー

RECOMMENDED GREEN TEA Blended by HOKODO

釜炒り玉緑茶 (佐賀県産)

濃緑色が強くしっかりした風味。佐賀県独特の釜炒り製法で、ほんのり焙煎香もする茶葉です。

兼松堂

深蒸し煎茶 (鹿児島県産)

蒸し時間を長くし茶葉を普通の煎茶よりも細かく仕上げたものです。短時間で茶を抽出できる特徴があります。

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。



エチオピア シダモ
グジシャキッソ ナチュラル

ラズベリーやトロピカルフルーツを連想させられる、フルーティな風味。まるで果実のジュースを飲んでいるかのような味わいを楽しめます。

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。

SKY
TERRACE
Gudge Face

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

エルダーフラワー

レモンやライムの酸味から始まり、梨や黄桃を思わせる上品ながらも柔らかな甘みが余韻として続いていきます。おすすめの割り方：トニック



ソフトドリンク オレンジ / パイナップル / マスクメロン / 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 / 乳酸菌ソーダ

*ご同伴の方がピバレッジバーをご注文いただいた場合、小学生未満のお客様は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 & ピバレッジバー 1100/1600

*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ピ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 (ピ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

SPARKLING

ミオネット プロセッコ DOC [白/イタリア/辛口] 4000

WHITE

エスト レセルヴァ 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] 4000

ウィリアム フェーブル シャブリ [フランス/辛口] 6000

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] 3000

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] 4000

シャトー オーシエール [フランス/フルボディ] 6000

ALCOHOL GLASS

GLASS WINE

タヴェルネッロ 白 [イタリア/やや辛口] 500

赤 [イタリア/ライトボディ] 500

SANGRIA

ホワイトスカイ サングリア 白ワイン、リンゴ、オレンジ、ミント、ピーチ1883、ライチ1883 750

レッドスカイ サングリア 赤ワイン、リンゴ、オレンジ、カシス1883、ライチ1883 750

BEER

プレミアムモルツ 香るエール 550

オールフリー (ノンアルコール) 500

WHISKY&HIGHBALL

角 (ロック/水割り/ハイボール) 500

山崎 (ロック/水割り/ハイボール) 900

シトラスハイボール 550

カシスハイボール 550

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、キウイ、バジル、ライム
モヒートミント1883、キウイ1883 800

トキシクナイン ジン、アマレット、トニックウォーター、レモン、リンゴ
ピンクペッパー、ローズマリー、カシス1883 800

フィンズラバー ウォッカ、パイナップルジュース、ココナッツシロップ、ミルク
パイナップル、バイオレット1883 800

ベリーオンピーク アマレット、ハイビスカスマンゴーティー、ミント、莓
ピーチ1883、ライチ1883 800

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 600

クラフトラムコーク ロンリコホワイト、クラフトコーラ、フレッシュライム果汁 600

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) 500

カシス (ロック/ソーダ/トニック/オレンジ/パイナップル) 500

アマレット (ロック/ソーダ/トニック/オレンジ/パイナップル) 500

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) 500

ウォッカ (ロック/ソーダ/トニック/オレンジ/パイナップル) 500

SOUR

フレッシュレモンサワー 1883 550

フレッシュライムサワー 1883 550