

## PREFIX COURSE

お一人 2700

\*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  
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 +400  
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  
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 +200  
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」<sup>のうこう</sup>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  
🍴 ボスカイオーラ  
赤ワインで煮込んだ牛肉のラグー +200  
🍴 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  
ポ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 140g 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 +250

# SKY TERRACE

*Baby Face*

PIZZERIA 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	650
アンチョビチーズポテト	600
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	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
ゴイクン・チキン ピーナッツソース or 🍷エスニックソース	650
ゴイクン・シュリンプ ピーナッツソース or 🍷エスニックソース	700
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	850
サーモンの瞬間燻製カルパッチョ	1200
🍷🍷🍷 よだれ鶏 四川風ピリ辛ダレ	950
オニオングラタンスープ	500

## SALAD

---

ハニーマスタードのコールスロー	400
セルパチコのサラダ ベコリーノ・ロマーノ	600
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 <sup>のうこう</sup> 「濃紅」と沖縄産ベーコン	1000
🍷 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)	1300
🍷 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	1500

---

<b>KIDS</b> (小学生以下) オムライス	300
パスタ	300

## PIZZA

PIZZAのみテイクアウトも承ります ピザボックス代 +150

[フィオール・ディ・ラッテ…乳牛のモッツァレラチーズ ブッファラ…水牛のモッツァレラチーズ]

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	1400
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	1400
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
サルモーネ 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	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 グラナバダーノ、はちみつ別添え	1400
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	1600
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
ピスマルク コン フンギ	フィオール・ディ・ラッテ、しめじ、舞茸、京都産卵「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	1700

\*上記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)

## 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	1200
牛肉の赤ワインソース煮込み	1800
ボロネーゼとブルーベリーソース	1300
モッツァレラとズッキーニのトマトソース	1400
魚介のトマトソース	1600
🍴 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	1400
4種チーズとプロシュートのクリームソース	1400
シャンピニオンのトリュフクリームソース	1600
京都産卵「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 +500

EXTRA LARGE 3人前 +1000

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	1400
きのこのトリュフクリーム	1400
ウニクリーム 白ワイン仕立て *サイズアップ不可	1800
🍴 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	1300
海老・イカ・ハマグリのパスカトーレ	1500
ミルクボロネーゼ	1200
🍴 ポスカイオーラ	1300
赤ワインで煮込んだ牛肉のラグー	1600
🍴 パンチェッタとプロッコリーのペペロンチーノ	1200
ハマグリとポットルガのボンゴレ	1400
ポルチーニ茸とサルシッチャのアーリオ・オーリオ	1500

## NOODLE&amp;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)	1400
バターチキンカレー	1300
🍴 ガパオライス	1200
シンガポールチキンライス	1400

## BURGER&amp;VINE ME

クリスピーバターミルクフライドチキンバーガー	1200
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	1400
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	1100

## 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	1200
備中高原鶏のグリル 280g 白ワインバターソース	1600
鹿児島産茶美豚のハーブグリル 200g ブルーベリーソース	1800
US ビーフステーキ 200g チミチュリソース	2200
フォカッチャ	200

## DESSERT

## PARFAIT

SEASONAL ショコラテリーヌと苺のパフェ	1200
ガトーショコラとジャンドゥーヤのパフェ	750
モンブランとピスタチオとラムレーズンのパフェ	750
苺とブルーベリーのパフェ	800

## PLATE DESSERT

SEASONAL 苺・チョコレート・エルダーフラワーのクロッフル	1200
渋皮栗・宇治抹茶・カカオのクロッフル	1000
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	900
苺・ピスタチオ・はちみつのクロッフル	1100
チーズケーキ パルミジャーノ・レッジャーノ使用	700

## 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

ビバレッジバー単品 / \*セット / キッズ (小学生)

1200 / 600 / 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.67

MEADOW メドウ

ゴールデンカムミール、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)

濃緑色が強くしっとりした風味。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。

兼松香堂

ほうじ茶

(京都府・鹿児島県・静岡県産ブレンド)

独特の香りを楽しめ、苦みや渋みも少ないので、お子様からお年寄りまでお召し上がりいただけます。

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。



インドネシア マンデリン  
リントン バタックブルー

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。

おすすめのシロップ

### RECOMMENDED SYRUP by 1883

ライチシロップ

杏とアーモンドのkokのある甘さとライチの酸味が巧みに合わさり、デュエットを奏でます。  
おすすめの割り方: トニックウォーター



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

\* ご同伴の方がビ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&ビバレッジバー

1300/1900

\*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 BOTTLE

## 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 ピエホ クリアンサ [スペイン/ミディアムボディ] 3500

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、季節のフルーツ、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、季節のフルーツ、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&amp;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、バジル、ライム  
モヒートミント1883、キウイ1883 800

トキシックナイン ジン、アマレット、トニックウォーター、レモン  
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  
バイオレット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