

LOBBY GARDEN

By sky terrace

MODERN ITALIAN AND BEVERAGE BAR



GRAND MENU

PREFIX COURSE

お一人 3400

*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

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 +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 +300
ボ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
魚介のトマトソース +100
🍴 チキンとパブ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 +100
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 +600
🍴 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
ミルクボロネーゼ
🍴 ポスカイオーラ
赤ワインで煮込んだ牛肉のラグー +300
🍴 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 ニュージーランド産バナナ/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 +300
モンブランとピスタチオとラムレーズンのパフェ +300

LOBBY GARDEN

By sky terrace

MODERN ITALIAN AND BEVERAGE BAR

APPETIZER

北海道産フライドコーンリブ	600
🍷 ワカモレフレスコ	750
アンチョビチーズポテト	700
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	850
フレンチフライ トリュフマヨディップ	850
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	700 / 800
ゴイクン・チキン 🍷エスニックソース	900
ゴイクン・シュリンプ 🍷エスニックソース	900
プロシュート 5枚/10枚	800 / 1500
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	900 / 1700
プロシュートと炙り牛ロースのカルパッチョ	1500
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	1200
サーモンの瞬間燻製カルパッチョ	1500
🍷🍷🍷 よだれ鶏 四川風ピリ辛ダレ	1400
オニオングラタンスープ	600

SALAD

ハニーマスタードのコールスロー	500
セルパチコのサラダ ペコリーノ・ロマーノ	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 京都産卵「濃紅」 ^{のうこう} と沖縄産ベーコン	1400
🍷 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)	1600
🍷 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	1800

KIDS (小学生以下) オムライス	300
パスタ	300

PIZZA

[フィオール・ディ・ラッテ…乳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 グラナパダーノ	1800
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、グラナパダーノ	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	1400
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	1800
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、グラナパダーノ、青森産ニンニク	2200
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、はちみつ別添え	1800
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、グラナパダーノ、ピンクペッパー	2100
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、グラナパダーノ、プロシュート セルバチコ	2100
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、グラナパダーノ	2200

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	1400
牛肉の赤ワインソース煮込み	2100
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
魚介のトマトソース	1900
🍷 チキンとパプリカのトマト煮込みソース	1700
サルシッチャのハーブクリームソース	1700
4種チーズとプロシュートのクリームソース	1700
シャンピニオンのトリュフクリームソース	1900
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	1200

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 ^{のうこう} 「濃紅」使用	1700
きのこのトリュフクリーム	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	1500
海老とズッキーニのトマトクリーム	1700
海老・イカ・ハマグリのパスカトーレ	1900
ミルクポロネーゼ	1400
🍷 ボスカイオーラ	1600
赤ワインで煮込んだ牛肉のラグー	2100
🍷 パンチェッタとブロッコリーのペペロンチーノ	1400
ハマグリとポットルガのボンゴレ	1700
ポルチーニ茸とサルシッチャのアーリオ・オーリオ	1900

NOODLE&RICE

鶏肉のフォー	1400
牛肉のフォー	1600
ガパオライス	1500
シンガポールチキンライス	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	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	1900
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	1800
チキンバインミー コリアンダーソース	1200
ビーフチミチュリバインミー ピーナッツソース	1400

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	1500
備中高原鶏のグリル 280g 白ワインバターソース	2000
鹿児島産茶美豚のハーブグリル 200g ブルーベリーソース	2200
US ビーフステーキ 200g チミチュリソース	2800
フォカッチャ	200

DESSERT

PARFAIT

SEASONAL 苺とラズベリーとフロマージュブランのパフェ	1400
ガトーショコラとジャンドゥーヤのパフェ	900
モンブランとピスタチオとラムレーズンのパフェ	900
苺とブルーベリーのパフェ	900

PLATE DESSERT

SEASONAL 苺・ピスタチオ・マスカルポーネのクロッフル	1400
渋皮栗・宇治抹茶・カカオのクロッフル	1400
苺・ピスタチオ・はちみつのクロッフル	1400
チーズケーキ パルミジャーノ・レッジャーノ使用	900

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 / 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 / 350

FREE-FLOW DRINK MENU

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バー

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 敬 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。ダージ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。

コロンビア

ガブリエル カンボス

リッチチョコレートの香りに、デーツやブラムのドライフルーツの色合い。信じられないほどのフルーツファーストなチョコレートに古典的な黒胡椒のニュアンスが心地良い。スパイスと果実香、甘さが絶妙に支えあいます。

TAKAMURA
COFFEE
ROASTERS

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。

LOBBY
GARDEN
By sky terrace

おすすめのシロップ

RECOMMENDED SYRUP by 1883

チェリー

摘みたてのアメリカンチェリーの瑞々しい甘さ、香りと共に長く続く果実味から始まり、後からエルダーフラワーを思わせるフローラルで優しい余韻が続いてきます。



ソフトドリンク オレンジ / アップル / アサイーブレンド / グレープフルーツ / 白桃 / マンゴー / グァバ

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

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

SPARKLING

ミオネット プロセッコ DOC [白/イタリア/辛口] 4900

WHITE

エスト レセルヴァ 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

ALCOHOL GLASS

GLASS WINE

カルロ ロッシ 白 [オーストラリア/やや辛口] 600

赤 [オーストラリア/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

山崎 (ロック/水割り/ハイボール) 1000

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

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 900

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
パイオレット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、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、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

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) 800

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