

Antipasto Freddo

旬の野菜を使ったバーニャカウダー Seasonal vegetables Bagna Càuda	1,200
伊達鶏のスモークと半熟卵のシーザーサラダ Caesar Salad with Smoked Chicken and Soft-boiled Eggs	1,200
小海老とアボカドのグリーンリーフサラダ Green Leaf Salad with Small Shrimp and Avocado	1,300
彩りトマトと水牛モッツァレラのカプレーゼ Caprese	1,300
鮮魚のカルパッチョ その日のスタイルで Carpaccio	1,600
タスマニアサーモンのマリネ キャビア添え ハニーマスタードソース Marinated Tasmania Salmon with Caviar, Honey Mustard Sauce	1,600
イタリア産 生ハム(14ヶ月熟成) Prosciutto	1,800
本日の前菜盛り合わせ Today's Assorted Antipasto	2,200

Antipasto Caldo

湘南シラスとズッキーニのアヒージョ バケット添え "Ajillo" Whitebait and Zucchini	1,200
たっぷりムール貝の白ワイン蒸し Steamed Mussels White Wine	1,200
ピュアホワイトのポタージュ Pure White Corn Potage	1,000
スペアリブとポテトのオーブン焼き Spare ribs and potato oven grill	1,400

Formaggi

フォルマッジ 盛り合わせ Assorted Cheese	3types / 1,800	5types / 2,800
---------------------------------	----------------	----------------

Pizza

Our Recommend

La nostra pizza speciale, dal "Pizzeria da Peppe NAPOLI STA' CA"

ドンサルヴォ

(プチトマト、サラメピカンテ、バジル、リコッタチーズ、モッツアレラ、パルミジャーノ)

Don Salvo (Cherry Tomato / Salame / Basil / Ricotta Cheese / Mozzarella / Parmigano)

イルピノーロスカイテラスのイチオシは、目にも美味しい星形のピッツァ!

モッツアレラ・リコッタ・パルミジャーノと、3種類のチーズが楽しめるスペシャルなピッツァです!

2,100

マリナーラ

1,200

(アンチョビ、ニンニク、バジル、プチトマト、オレガノ、トマトソース)

Marinara (Anchovy / Garlic / Basil / Cherry Tomato / Oregano / Tomato Sauce)

マルゲリータ

1,500

(水牛モッツアレラ、バジル、トマトソース、パルミジャーノ)

Margherita (Buffalo mozzarella / Basil / Tomato Sauce / Parmigiano)

プロシュート エ ルッコラ

1,700

(生ハム、ルッコラ、モッツアレラ、パルミジャーノ)

Prosciutto with Rocket (Prosciutto / Rocket / Mozzarella / Parmigano)

ディアボラ

1,600

(ピカンテサラミ、オリーブ、モッツアレラ、バジル、トマトソース、パルミジャーノ)

Diavola (Picante Salami / Olive / Mozzarella / Basil / Tomato Sauce / Parmigiano)

オルトラーナ

1,700

(季節野菜、モッツアレラ、トマトソース、パルミジャーノ)

Ortolana (Seasonal vegetables / Mozzarella / Tomato Sauce / Parmigano)

クアトロフォルマッジ

2,000

(ゴルゴンゾーラ、タレッジョ、モッツアレラ、パルミジャーノ、生クリーム)

Quattro Formaggi (Gorgonzola / Taleggio / Mozzarella / Parmigano / Fresh Cream)

Primo Piatto

Our Recommend

国産牛肉と長谷川農産マッシュルームのトマト煮込み ナポリ風 パッケージ

“Paccheri” Beef and Mushrooms with Tomato Sauce

国産牛肉と無農薬、無漂白の長谷川県産マッシュルームをトマトと一緒にグツグツと煮込んでソースに仕上げました。パッケリは大きな筒状のパスタでモチモチした食感が特徴。穴の中にソースが入り込みソースとの一体感が楽しめます。

1,800

活アサリとカラスミのペペロンチーノ ルッコラ添え スパゲッティ

“Spaghetti” Clam and Bottarga Pepperoncino with Rucola

1,600

真ダコのとマトラゲーシチリア風 スパゲッティ

“Spaghetti” Octopus Tomato Sauce Sicilian Style

1,500

スルメイカと井出トマト農園ミニトマトのジェノヴェーゼ リングイネ

“Linguine” Genomesse of Squid and Mini Tomato

1,700

伊達鶏と旬野菜のゆずこしょうクリーム タリアテッレ

“Tagliatelle” Yuzukosyo Cream, Chicken and Seasonal Vegetables

1,600

貝類のペスカトーレ リングイネ

“Linguine” Assorted Shellfish and Cherry Tomato with Oil Sauce

2,500

本日のパスタ

Today's pasta

ASK

Secondo Piatto -Pesce-

本日の鮮魚料理 2,200
Today's Fish

オマール海老と帆立貝のグリエ
サフラン風味のソース 2,400
Grilled Lobster and Scallops Saffron Flavored Sauce

Secondo Piatto -Carne-

ハーブ豚肩ロースのコンフィ ザンガラソース 2,400
Confit of Pork Shoulder Loin Zingara Sauce

伊達鶏モモ肉のロースト フォアグラ添え
マデラ酒のソース 2,500
Roasted chicken peach meat with foie gras Madera Sauce

Special Bistecca

オーストラリア産仔羊背肉のロースト
黒にんにく風味のソース 2,800
Australian Roasted Lumb Black Garlic Flavored Sauce

仔羊背肉は骨付き。ジューシーな美味しさを味わえるよう時間をかけてゆっくりと焼き上げます。
スパイスの効いたソース、クスクスと野菜の煮込みを添えてモロカンスタイルで！

宮崎県産 霧峰牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース 4,600
Grilled Japanese Beef Filet Red Wine Sauce

霧峰牛4等級以上の柔らかいフィレ肉を、絶妙の火加減で提供します。
きのこをふんだんに使った森林風はベストマッチ！

アンガス牛のステーキ
オニオンソース 3,000
Angus beef steak onion sauce

やわらかい肉質が特徴的なアンガス牛の赤身ステーキです。
甘塩っぱいオニオンソースでお召し上がりください！

Cielo Course

5,500

Stuzzichino

ひと口のお楽しみ

Appetizer

Antipasto

本日の前菜 3種の盛り合わせ

Assorted Three Kinds of Appetizers of the Day

Primo Piatto

真ダコのトマトラグー シチリア風 スパゲッティ

"Spaghetti" Octopus Tomato Sauce Sicilian Style

Secondo Piatto

お魚料理、お肉料理よりA. B. C. より1皿お選びください

A. 本日の鮮魚料理

Today's Fish

B. ハーブ豚肩ロースのコンフィ ザンガラソース

Confit of Pork Shoulder Loin Zingara Sauce

C. 伊達鶏モモ肉のロースト フォアグラ添え マデラ酒のソース

Roasted chicken peach meat with foie gras Madera Sauce

Dolce

季節のショートケーキ

Seasonal Shortcake

Terrazzo Course

7,000

Stuzzichino

ひと口のお楽しみ

Appetizer

Antipasto

タスマニア産サーモンのマリネ キャビア添え ハニーマスタードソース

Marinated Tasmania Salmon with Caviar, Honey Mustard Sauce

ピュアホワイトのポタージュ

Pure White Corn Potage

Primo Piatto

シェフお薦めパスタ

Chef's Recommended Pasta

Secondo Piatto

オマール海老と帆立貝のグリエ パプリカのソース

Pesce : Grilled Lobster and Scallop, Paprika Sauce

宮崎県産 霧峰牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース

Carne : Grilled Japanese Beef Filet Red Wine Sauce

Dolce

パティシエからの贈りもの 本日のおすすめドルチェ

Today's Pâtissier's Dessert

Dolce

パティシエからの贈りもの 本日のおすすめドルチェ	ASK
Today's Pâtissier's Dessert	
スカイテラス 自家製ティラミス	800
Homemade Tiramisu "SKY TERRACE-Style"	
ジャスミン茶のムース	800
Jasmine Tea Flavored Mousse	
パンナコッタ フルーツコンポートとジェラート添え	900
Panna cotta with Compote of Fruits and Ice Cream	
ガトーショコラ バニラアイス添え	900
Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream	
チーズケーキ	1,000
Cheese Cake	
ジェラートの盛り合わせ	800
Assorted Ice Creame Plate	
ドルチェの盛り合わせ	1,500
Assorted Dessert Plate	