

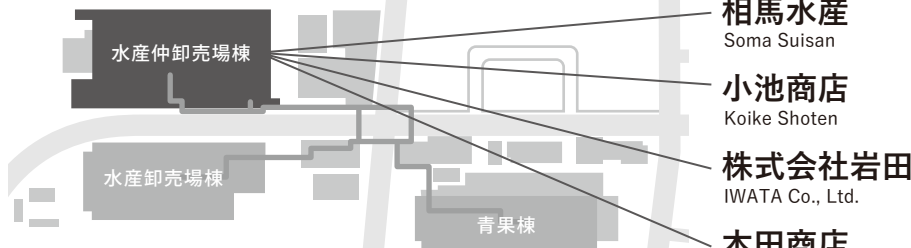
# TOYOSU MARKET MATERIAL

THE  
PENTHOUSE  
with weekend terrace

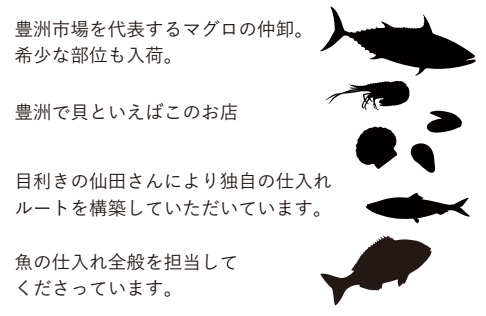
## Special partner スペシャルパートナー

築地市場に代わり東京都への生鮮食品の安定供給を担う豊洲市場。食の安全・安心を守りながら鮮度の高い食材を毎日仕入れています。

### TOYOSU MARKET MAP



6街区の水産仲卸売場棟は豊洲市場で一番大きな建物です。観光目的の立入は不可。各パートナー様の店舗があり、水産物を仕入れに毎日魚屋や料理店が訪れます。



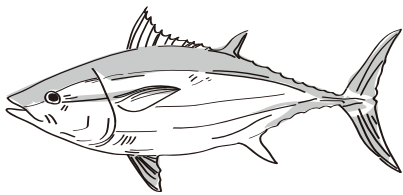
豊洲市場を代表するマグロの仲卸。希少な部位も入荷。

豊洲で貝といえばこのお店

目利きの仙田さんにより独自の仕入れルートを構築していただいています。

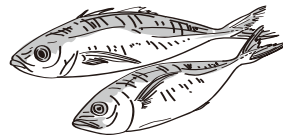
魚の仕入れ全般を担当して下さっています。

## Recommended menu おすすめのメニュー



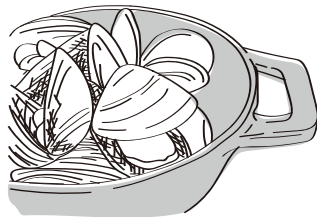
**相馬水産のマグロ** 1,500yen  
Tuna from Soma Suisan

「まぐろや相馬水産」で有名な、相馬水産の仲卸ならではの鮮度抜群のマグロを味わえます。



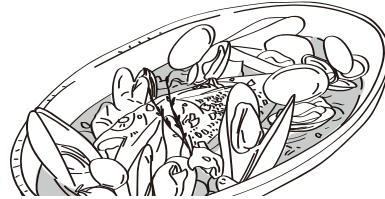
**仙田さん目利きの日本各地のアジ** 1,600yen  
Japanese horse mackerel

日本近海に生息するアジ科の魚は約150種。目利きの仙田さんが選んだ各地のアジを提供します。



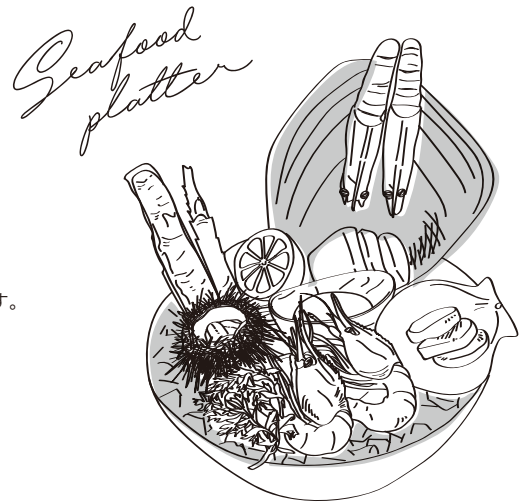
**ムール貝のマリニエール** 1,800yen  
Moules marinières

「マリニエール」とは漁師風の意。貝の旨味が溶けだしたスープにポテトを浸して食べるのがおすすめ。



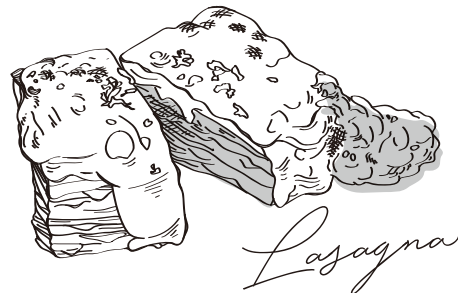
**その日入った魚の旨味を凝縮アクアパッツァ** 3,400yen  
Acqua pazza

ナポリ料理の定番。豊洲市場で仕入れた鮮魚をトマトやオリーブオイルなどとともに煮込みます。



**旬の鮮魚の旨みをそのまま味わうシーフードプラッター** 時価  
Seafood Platter

カニが含まれた冷製盛り合わせの意。厳選された鮮度抜群の魚介の旨味を丸ごと味わえます。



**究極のラザニア** 2,000yen  
PENTHOUSE bolognese lasagna

和牛の首肉とオーストラリア産赤身肉、無添加イタリア産トマト、北海道バターのベシャメルなどを贅沢に使用した特別な一品。オプションでトリュフをおかけして仕上げます。



**薄焼きの釜焼きピザ** 2,000yen~  
Kiln-grilled Pizza

強力粉を100%使用し、液種(ルヴァン種)と対馬海流の海水を汲み上げた天然塩を使ったこだわりの生地。素材の旨味を最大限に味わえる本格ピザ。

### 窯焼きピザ：使用原料へのこだわり

小麦粉：強力粉を100%使用  
蛋白含有量が多いためほど良いモチモチ感とヒキがある。焼成後の焼き色が濃く、香ばしさと風味が豊かな生地に仕上がります。

発酵種：液種(ルヴァン種)を使用  
生地玉の低温発酵(解凍)工程において、更に小麦粉の風味を引き立てるため、小麦粉とライ麦を使用して発酵させた液種(乳酸菌)を添加。ほのかな酸味と小麦粉の深みが更に増します。

食塩：天然塩を使用  
対馬海流の海水を汲み上げ、濃縮・結晶化させて作られた国産平釜塩。通常の精製塩に比べ、ミネラル成分を多く含むため、ほんのり甘味を感じます。

※当日の仕入れの状況により料理内容が変更になる場合がございます、ご了承ください。

## 豊洲市場直送素材のイタリアン

豊洲市場に詳しいパートナー様達が目利きした魚介や、毎日手打ちする生パスタ、こだわりの生地を使って薄焼きに仕上げた窯焼きのピザなど、ここでしか食べることのできない豊洲食材・メニューをお届けします。

# C O U R S E

## SPECIAL COURSE

8,000yen

### 今月のテーマ 「愛知・静岡」

THE PENTHOUSE の魅力を凝縮したスペシャルコース。  
今月は「愛知・静岡」をテーマに地域の素材をお楽しみいただく  
コースを提供いたします。

#### AMUSE アミューズ

Jiro Aichi persimmons and Parma prosciutto aged for 24 months  
愛知県産の次郎柿と24ヶ月熟成パルマ産のプロシュート

#### APPETIZER 前菜

Fuji salmon marinato with basil and wasabi salsa verde  
富士山サーモンのマリナート バジルと山葵のサルサヴェルデ

Foie gras saltato with aglianico and Mikawa Isshiki eel in red wine sauce  
フォアグラのサルタート アリアニコと三河一色産鰻の赤ワインソース

#### SOUP スープ

Cream of mushroom soup with maitake mushroom crocantine and fragranza with porcini  
きのこのクリームスープ 舞茸のクロカンテ ポルチーニのフラグランツァ

#### BREAD パン

Homemade focaccia  
自家製フォカッチャ

#### FISH 魚

Steamed Kinmeidai from Shizuoka with blue seaweed from Lake Hamana  
静岡県産金目鯛のヴァポーレ 浜名湖の青のりのブロード仕立て

#### GRANITE グラニテ

Granita with Aichi shiso leaves  
愛知県産大葉のグラニータ

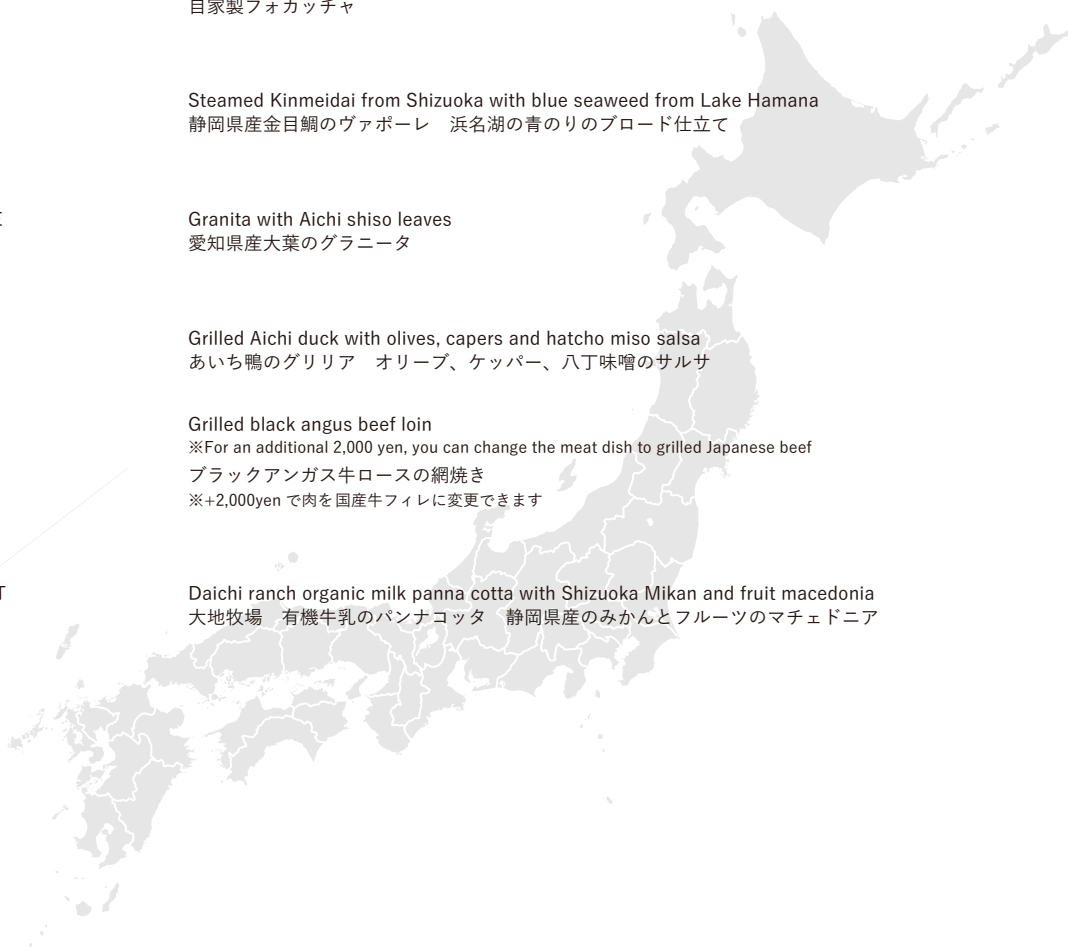
#### MEAT 肉

Grilled Aichi duck with olives, capers and hatcho miso salsa  
あいち鴨のグリリア オリーブ、ケッパー、八丁味噌のサルサ

Grilled black angus beef loin  
※For an additional 2,000 yen, you can change the meat dish to grilled Japanese beef  
ブラックアンガス牛ロースの網焼き  
※+2,000yen で肉を国産牛フィレに変更できます

#### DESSERT デザート

Daichi ranch organic milk panna cotta with Shizuoka Mikan and fruit macedonia  
大地牧場 有機牛乳のパンナコッタ 静岡県産のみかんとフルーツのマチェドニア



# APPETIZER

## Mercato Verdure 市場野菜の前菜

|  |       |
|--|-------|
| Tomatoes and Apulian Burrata Cheese Caprese<br>今が旬のトマトとプーリア産ブルラータチーズのカプレーゼ   | 1,600 |
| Marinated Italian Olives<br>イタリア産オリーブのマリネ  | 800   |
| Pickled Miura Vegetables<br>三浦野菜のピクルス  | 600   |
| Nagano cauliflower Spice Roast with Genovese Sauce and Tahini and Dukkah<br>長野県産カリフラワーのスパイスロースト ジェノベーゼ タヒニ デュカスパイス   | 1,200 |
| ★ Sicilian traditional "Polpette fritte" (fried meatballs) with Nagano broccoli<br>長野県産のブロッコリーとシチリアの郷土料理「ポルペッテ」のフリット | 1,100 |
| ★ Freshly-harvested vegetables "fritto misto": zucchini, burdock, and lotus root<br>朝採れ野菜のフリットミスト ズッキーニ、牛蒡、蓮根        | 1,200 |

## Mercato Pesce 市場魚介の前菜

|   |       |
|---|-------|
| 24month old Parmense Prosciutto with Apulian Burrata Cheese and 8-year-old Balsamic<br>24ヶ月熟成パルマ産プロシュートとプーリア産ブルラータチーズ 8年熟成のバルサミコ  | 1,600 |
| ★ Marinated tuna (rare parts) from Toyosu Market,<br>served with basil and wasabi salsa verde<br>豊洲市場 相馬水産より鮪希少部位のマリナート バジルと山葵のサルサヴェルデ  | 1,500 |
| ★ Fresh mackerel carpaccio imported by Senda from Hana Corporation of Toyosu Market:<br>Compare the flavors of different production areas with Setouchi lemon salmoriglio sauce<br>豊洲市場 華コーポレーションの仙田さんが仕入れた本日の鰯のカルパッチョ<br>産地食べ比べ 瀬戸内レモンのサルモリッリオ | 1,600 |
| 24month old Parmense Prosciutto<br>24ヶ月熟成 パルマ産のプロシュート   | 1,000 |
| ★ Sanriku moules marinières from Koike Shoten of Toyosu Market, served with French fries<br>豊洲市場 小池商店より三陸のムール貝のマリニエール フレンチフライポテト  | 1,800 |
| ★ Seafood Platter<br>本日の厳選素材のシーフードプラッター   | 時価    |

# OTHERS

## Insalata / Zuppa サラダ / スープ

|  |       |
|--|-------|
| Parmigiano-Reggiano and Pecorino Cheese Caesar Salad<br>パルミジャーノレッジャーノとペコリーノチーズ、炙りパンチェッタのシーザーサラダ  | 1,300 |
| Caprese salad with Miura vegetables grown by Sonoda from Aoki Farm, with apple vinegar dressing<br>青木農園 其田さんが育てた三浦野菜のインサラータ アップルビネガードレッシング | 1,400 |
| Cream of mushroom soup with maitake mushroom crocanthe and fragranza with porcini<br>きのこのクリームスープ 舞茸のクロカンテ ポルチーニのフラグランツァ                    | 900   |

## Pane パン

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Homemade focaccia<br>自家製フォカッチャ | 300 |
|--------------------------------|-----|

## Primi & Pizze パスタ & ピザ

|   |       |
|---|-------|
| ★ Kiln-grilled Chinese Pizza (Hokkaido Mascarpone, Red Snow Crab, Garlic, and Cheese)<br>窯焼き pizza ピザ チーナ (北海道産マスカルポーネ 紅ズワイガニ ガーリック チーズ)              | 2,400 |
| ★ Kiln-grilled Pizza: Pizza Penthouse (Young Sardines from Shizuoka, Basil, Garlic, and Cheese)<br>窯焼き pizza pizza PENTHOUSE (静岡県産のしらす ガーリック バジル チーズ) | 2,000 |
| ★ Kiln-grilled Pizza Margherita (Mozzarella di Bufala, Fresh Tomatoes, Fresh Basil)<br>窯焼き pizza マルゲリータ (モッツァレラ フレッシュバジル)                             | 2,200 |
| Pescatore Rosso with plenty of seafood Linguettine<br>魚介たっぷりのベスカトーレロンツァ リングエッティーネ   | 2,200 |
| Homemade Taglierini "Penthouse Bolognese"<br>自家製タリオリーニ PENTHOUSE ボロネーゼ  | 1,800 |
| Okukujiran(egg) and Pancetta Carbonara with Fresh Truffles<br>茨城県奥久慈卵とパンチェッタのカルボナーラ フレッシュトリュフ   | 2,600 |
| ★ Special PENTHOUSE bolognese lasagna with Fresh Truffles<br>PENTHOUSE ボロネーゼで作った贅沢ラザニア フレッシュトリュフ  | 2,000 |

# MAIN & DESSERTS

## Secondi

メイン料理

|   |   |       |
|---|---|-------|
| ★ | Sicilian-style grilled swordfish from Kimura Suisan of Toyosu Market<br>豊洲市場 木村水産よりメカジキのグリル シチリア風                 | 2,400 |
|   | Fish dish of the day from Toyosu Market<br>豊洲市場より 本日の鮮魚料理   | 2,200 |
| ★ | "Acqua pazza" packed with seasonal seafood selected by Honda from Toyosu Market<br>豊洲市場 本田さんが目利きした旬魚介のまるごとアクアパッツァ | 3,400 |
|   | Grilled "Sainokuni" Kurobuta pork herb bread crumbs baked with mustard sauce<br>彩の国黒豚のグリル 香草パン粉焼き マスタードソース        | 2,500 |
| ★ | Grilled Black Angus beef (1 lb) with sea urchin and Saikyo miso gratin<br>ブラックアンガス牛の1ポンドグリル 雲丹と西京味噌のグラティナート       | 4,500 |
|   | Grilled Japanese beef filet (150g) with red wine sauce<br>国産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース (150g)                              | 5,400 |

## Dolci

ドルチェ

|   |  |       |
|---|--|-------|
| ★ | Panna Cotta made with Organic Milk from Daichi Farms, with Caramel gelato<br>大地牧場 有機牛乳のパンナコッタ キャラメルジェラート | 800   |
|   | Penthouse Cheesecake (Cheese from Kushiro, Hokkaido)<br>北海道釧路産クリームチーズのPENTHOUSE チーズケーキ                   | 800   |
|   | Traditional Tiramisu<br>トラディショナルティラミス  | 800   |
|   | Fruits macedonia with Vanilla gelato from Madagascar<br>季節のフルーツのマチェドニア マダガスカル産バニラのジェラート                  | 1,000 |
|   | Assorted gelato<br>ジェラートの盛り合わせ   | 650   |