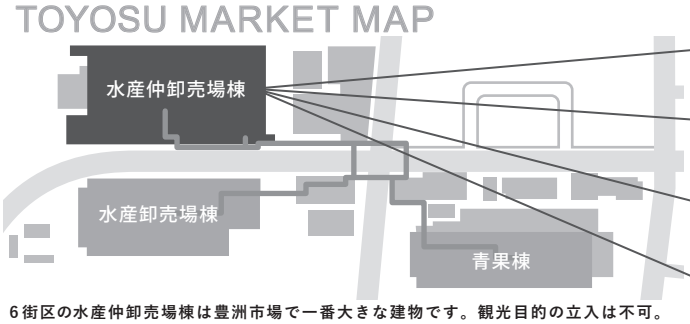
TOYOSU MARKET MATERIAL

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料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



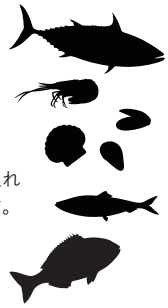
6街区の水産仲卸売場棟は豊洲市場で一番大きな建物です。観光目的の立入は不可。
各パートナー様の店舗があり、水産物を仕入れに毎日魚屋や料理店が訪れます。

相馬水産
Soma Suisan
豊洲市場を代表するマグロの仲卸。
希少な部位も入荷。

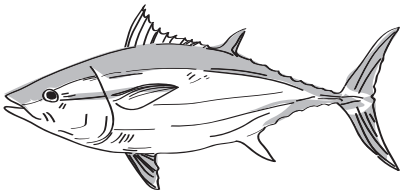
小池商店
Koike Shoten
豊洲で貝といえばこのお店

株式会社岩田
IWATA Co., Ltd.
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。

本田商店
Honda Shoten
魚の仕入れ全般を担当して
くださっています。

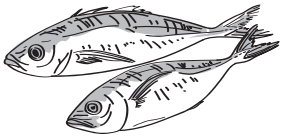


Recommended menu おすすめのメニュー



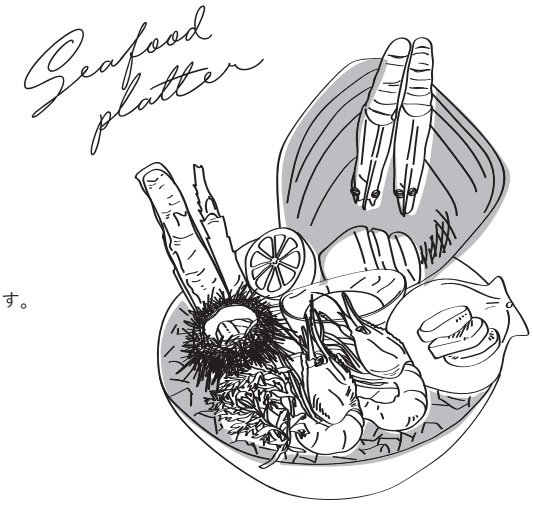
相馬水産のマグロ 1,500yen
Tuna from Soma Suisan

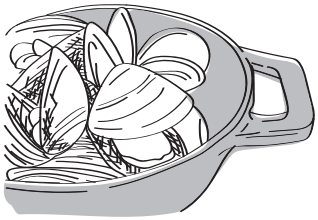
「まぐろや相馬水産」で有名な、相馬水産の
仲卸ならではの鮮度抜群のマグロを味わえます。



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 1,900yen
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
アクアパッツア 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。

COURSE

SPECIAL COURSE 8,000yen

今月のテーマ
「福岡 / 長崎」

THE PENTHOUSE の魅力を凝縮したスペシャルコース。
今月は「福岡 / 長崎」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

Hakata homebred chicken involtini,
salsa with Nibishi soy sauce and balsamic vinegar
はかた地どりのインボルティーニ　ニビシ醤油とバルサミコのサルサ

APPETIZER
前菜

Carpaccio with wild red sea bream from Fukuoka,
Hakata Mentaiko and mascarpone cream, Setouchi lemon salmoriglio
福岡県産天然真鯛のカルパッチョ　博多明太子とマスカルポーネのクレマ
瀬戸内レモンのサルモリッリオ

Golden cuttlefish from Nagasaki, leaf mustard, light ragout using conchiglie
長崎県産スミイカ、高菜、コンキリエの軽いラグー

SOUP
スープ

Thick soup with turnip and potatoes, bottarga and Yame tea fragranza
蕪とじゃがいものポタージュ　ボッタルガと八女茶のフラグランツァ

BREAD
パン

Homemade focaccia
自家製フォカッチャ

FISH
魚

Pan-fried Spanish mackerel from Nagasaki, Agodashi and Yuzu pepper in broth
長崎県産鰆のインパデッラ　あごだしと柚子胡椒のブロード仕立て

GRANITE
グラニテ

Nagasaki orange granita
長崎県産みかんのグラニテ

MEAT
肉

Roasted pork shoulder chops using Itoshima Hana pork from Fukuoka,
alla diavola marinara sauce
福岡県産糸島華豚肩ロースのアッロースト　ディアボロ風　マリナーラソース

Char-grilled Black Angus beef, purée of eggplant from Fukuoka, rosemary sauce
ブラックアンガス牛のグリッリア　福岡県産茄子のピューレ　ローズマリーソース

Grilled Japanese beef fillet　truffle sauce
国産牛フィレ肉の網焼き　トリュフソース（+2000）

DESSERT
デザート

Sicilian lemon and Madagascar vanilla crema catalana,
fresh sauce using Fukuoka Amaou strawberries
シチリア産レモンとマダガスカル産バニラのクレマカタラーナ
福岡県産あまおうのフレッシュソース

APPETIZER

Mercato Verdure 市場野菜の前菜

Tomatoes and Apulian Burrata Cheese Caprese 今が旬のトマトとプーリア産ブッラータチーズのカプレーゼ	1,600
Marinated Italian Olives イタリア産オリーブのマリネ	800
Pickled Miura Vegetables 三浦野菜のピクルス	600
Nagano cauliflower Spice Roast with Genovese Sauce and Tahini and Dukkah 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
★ Freshly-harvested vegetables "fritto misto": zucchini, broccoli, and lotus root 朝採れ野菜のフリットミスト　ズッキーニ、ブロッコリー、蓮根	1,300

Mercato Pesce 市場魚介の前菜

24month old Parmense Prosciutto with Apulian Burrata Cheese and 8-year-old Balsamic 24 ヶ月熟成パルマ産プロシュートとプーリア産ブッラータチーズ　8 年熟成のバルサミコ	1,600
★ Marinated tuna (rare parts) from Toyosu Market, served with basil and wasabi salsa verde 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: Compare the flavors of different production areas with Setouchi lemon salmoriglio sauce 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鯵のカルパッチョ 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 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 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	1,900
★ Seafood Platter 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 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	1,500
Caprese salad with Miura vegetables grown by Sonoda from Aoki Farm, with apple vinegar dressing 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
Potato potage　Fresh truffles and white truffle oil from Italy じゃがいものポタージュ　フレッシュトリュフとイタリア産白トリュフオイル	900

Pane　パン

Homemade focaccia 自家製フォカッチャ	300

Primi & Pizze　パスタ＆ピザ

★ Kiln-grilled Chinese Pizza（Hokkaido Mascarpone, Snow Crab, Garlic, and Cheese) 窯焼き pizza ピザ　チーナ (北海道産マスカルポーネ　ズワイガニ　ガーリック　チーズ)	2,400
★ Kiln-grilled Pizza: Pizza Penthouse (Anchovy, Garlic, Basil, and Young Sardines from Shizuoka) 窯焼き pizza　pizza ＰＥＮＴＨＯＵＳＥ (シチリア産アンチョビ　ガーリック　バジル　静岡県産のしらす)	2,000
★ Kiln-grilled Pizza Margherita (Mozzarella di Bufala, Fresh Tomatoes, Fresh Basil) 窯焼き pizza　マルゲリータ（モッツァレラ　フレッシュトマト　フレッシュバジル）	2,200
Pescatore Rosso with plenty of seafood　Linguettine 魚介たっぷりのペスカトーレロッソ　リングエッティーネ	2,200
Tagliatelle "Penthouse Bolognese" PENTHOUSE ボロネーゼ　タリアテッレ	1,800
Okukujiran(egg) and Pancetta Carbonara with Fresh Truffles 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 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
★ Seafood lasagna　Frutta di mare 魚介のラザニア　フルッタディマーレ	2,200

MAIN&DESSERT

Secondi　メイン料理

★ Sicilian-style grilled swordfish from Kimura Suisan of Toyosu Market 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 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 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 Ibaraki prefecture Bimei pork herb bread crumbs baked with mustard sauce 茨城県産美明豚のグリル　香草パン粉焼き　マスタードソース	2,600
★ Grilled Black Angus beef (1 lb) with sea urchin and Saikyo miso gratin 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 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 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) 北海道釧路産クリームチーズの PENTHOUSE チーズケーキ	800
Traditional Tiramisu トラディショナルティラミス	800
Assorted gelato ジェラートの盛り合わせ	650