

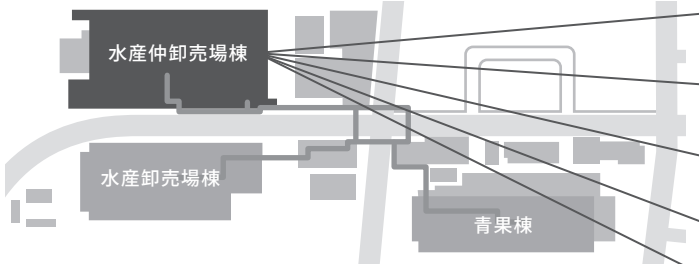
TOYOSU MARKET MATERIAL

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。

大雅水産
Daiga 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下さっています。

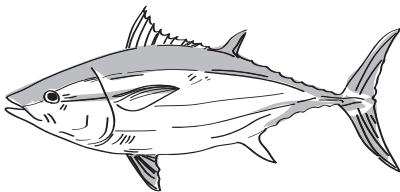


丸七商店
Marunana Shoten

魚の仕入れ全般を担当して下さっています。

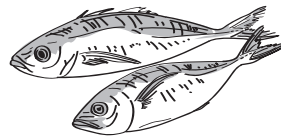


Recommended menu おすすめのメニュー



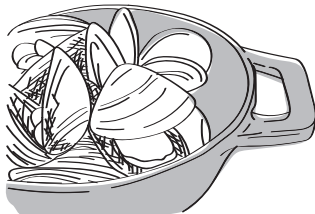
大雅水産のマグロ 3,000yen

Tuna from Daiga Suisan
大雅水産の仲卸ならではの鮮度抜群のマグロを味わえます。



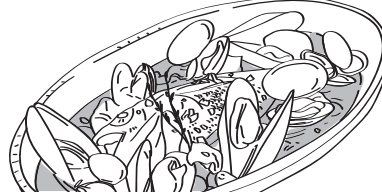
仙田さん目利きの**日本各地のアジ** 2,200yen

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

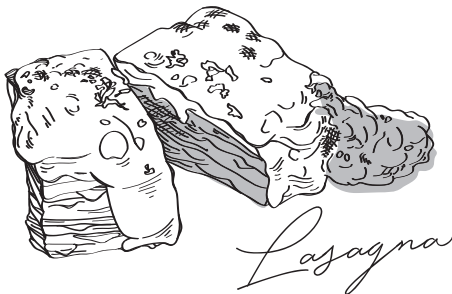
Acqua pazza
ナポリ料理の定番。豊洲市場で仕入れた鮮魚をトマトやオリーブオイルなどとともに煮込みます。

Seafood platter



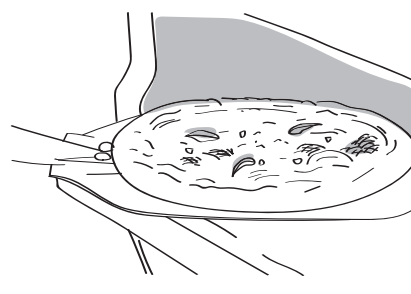
旬の鮮魚の旨みをそのまま味わう
シーフードプラッター 時価

Seafood Platter
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 2,100yen

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、ベシャメルなどを贅沢に使用した特別な一品。



薄焼きの釜焼きピザ 2,300yen~

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。
※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。

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

8,500yen

THE PENTHOUSE の魅力を凝縮したスペシャルコース。
各地域の素材で表現されたお料理をお楽しみ頂くコースを提供いたします。

AMUSE
アミューズ

Kisslip Cuttlefish Globe Eggplant Bottarga Tortino
モンゴウイカ 米茄子 ポッタルガ トルティーノ

APPETIZER
前菜

Japanese Sea Bass from Chiba Prefecture Lavare
Summer Vegetables Paprika Salsa
千葉県産鱈 ラヴァーレ 夏野菜 パプリカのサルサ

Daisen Chicken Cacciatore Rome-style
大山鶏 カチャトーラ ローマ風

SOUP
スープ

Corn Soup Gelatin White Truffle scented
とうもろこし コンソメのジェラティーナ 白トリュフのフラグランツァ

FISH
魚

Conger Eel from Shimane Prefecture Saltato Minestra Maritata
島根県産穴子 サルタート ミネストラ・マリタータ

GRANITE
グラニテ

Shiikuwasha from Okinawa Prefecture Granita
沖縄県産シークワーサー グラニータ

MEAT
肉

Miake Pork Alla griglia Diabolo-style
美明豚 グリッリア ディアボラ風

Grape Lees-fed Beef Arrosto Balsamico Dolce
(You can change to domestic beef tenderloin for 2000 yen per person.)
葡萄牛 アッロースト バルサミコドルチェ
(お一人様+2000 で国産の牛ヒレ肉に変更できます。)

DESSERT
デザート

White Peaches from Yamagata Prefecture
Coconut Panna Cotta Nellie Melba
山形県産白桃 ココナッツパannaコッタ ネリー・メルバ

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。

APPETIZER

Mercato Verdure 市場野菜の前菜

Pickled Summer Vegetables 夏野菜のピクルス	600
Marinated Italian Olives イタリア産オリーブのマリネ	800
Chef's Recommended Today's Prosciutto シェフおすすめ本日の生ハム	1,000
★ Seasonal Vegetables Fritto Misto (Fried Appetizers) 旬野菜のフリットミスト	1,300
Caprese of Burrata cheese from Puglia プーリア産ブルラータチーズのカプレーゼ	1,600
★ Assorted Italian cheeses (Camembert buffala, ricotta, gorgonzola) イタリア産チーズの盛り合わせ (カマンベール・ブッファラ、リコッタ、ゴルゴンゾーラ)	1,600

Mercato Pesce 市場魚介の前菜

Swordfish rare grilled paprika salsa メカジキのレアグリル パプリカのサルサ	1,800
★ 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
★ Assorted fish carpaccio from Marunana Shoten of Toyosu Market 豊洲市場 丸七商店より 本日のカルパッチョ 3種盛り合わせ	2,200
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, Grilled caesar salad パルミジャーノレッジャーノとペコリーノチーズ、グリルシーザーサラダ	1,600
★	Seasonal vegetables Cold Bagna cauda 旬野菜の冷製バーニャ・カウダ	1,800
	Cold corn soup Consomme gelatina 冷製とうもろこしのスープ コンソメのジェラティーナ	900

Primi & Pizze パスタ & ピザ

	Aglio olio e peperoncino with dried mullet roe from Koike of Toyosu Market 豊洲市場 小池さんのカラスミで仕上げたアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ	1,900
★	Carbonara made with 3 Cheeses (Parmesan, Pecorino Romano, Grana Padano) 3種チーズのカルボナーラ (パルミジャーノ、ペコリーノロマーノ、グラナパダーノ)	1,900
★	Special PENTHOUSE bolognese lasagna with Truffle cream sauce PENTHOUSEボロネーゼで作った贅沢ラザニア トリュフクリームソース	2,100
	Pasta Fredda Cold Pesto Genovese with Scallops and Spear Squid パスタ・フレdda 帆立貝とヤリイカの冷製ジェノベーゼ	2,200
	Wood-fired pizza "Patate" (Potatoes, grilled bacon, grana padano) 釜焼きpizza パターテ (じゃがいも、グリルベーコン、グラナパダーノ)	2,300
★	Wood-fired pizza "Penthouse" (Shizuoka whitebait, garlic, perilla from aichi prefecture, cheese) 窯焼きpizza ピザ ペントハウス (静岡県産しらす ガーリック 愛知県産大葉 チーズ)	2,300
	Wood-fired pizza Margherita (Mozzarella di Bufala, Fresh Tomatoes, Fresh Basil) 窯焼きpizza マルゲリータ (モッツアレラ フレッシュトマト フレッシュバジル)	2,300
	Cream Lasagna with Snow Crab and Saffron ズワイガニとサフランクリームของラザニア	2,400

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。
※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。

MAIN & DESSERT

Secondi

メイン料理

★ Tuna collar al forno from Daiga Suisan, Toyosu Market 豊洲市場 大雅水産より 鮪カマのアル・フォルノ	3,000
★ "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
Fish dish of the day from Marunana Shoten of Toyosu Market 豊洲市場 丸七商店より 本日の鮮魚料理	2,600
★ Miake Pork from Ibaraki Prefecture alla griglia Diabolo-style 茨城県産美明豚のグリッリア ディアブル風	2,600
Lamb Arrosto Balsamico Dolce Rosemary-flavored 仔羊のアッロスト バルサミコドルチェ ローズマリー風味	2,800
Grilled Australian Angus beef loin with salsa and Mostarda viola 豪州産 Angus 牛ロースのグリッリア サルサ モスタルダヴィオラ	1/2 ポンド 4,200 / 1 ポンド 6,500
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)	7,000

Dolci

ドルチェ

Tartufo Affogato タルトゥーフォ・アフオガード	1,000
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	900
★ Coconut Panna Cotta with White Peaches from Yamagata Prefecture Garnished with Peach Melba 山形県産白桃のココナッツパンナコッタ ピーチメルバ仕立て	900
★ Fromage Blanc Mousse Passion Fruit & Mango Sicilian Lemon Granita フロマージュブランのムース パッションマンゴー シチリアレモンのグラニータ	950
Assorted gelato ジェラートの盛り合わせ	650

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。
※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。