

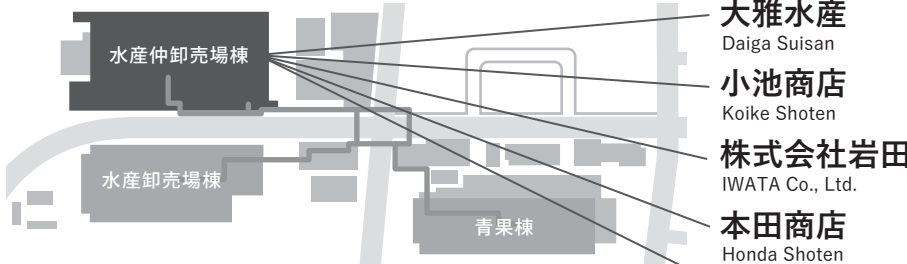
TOYOSU MARKET MATERIAL

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。

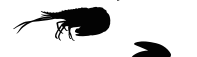
大雅水産
Daiga Suisan

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。

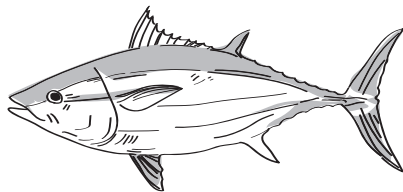


丸七商店
Marunana Shoten

魚の仕入れ全般を担当して下さっています。

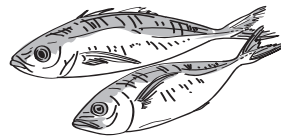


Recommended menu おすすめのメニュー



大雅水産のマグロ 3,000yen

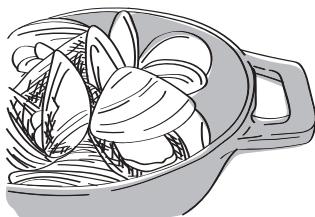
Tuna from Daiga Suisan
大雅水産の仲卸ならではの鮮度抜群のマグロを味わえます。



仙田さん目利きの**日本各地のアジ** 2,200yen

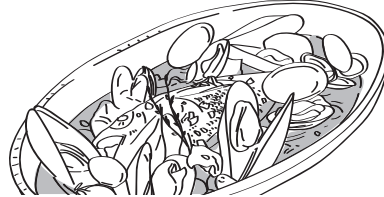
Japanese horse mackerel
日本近海に生息するアジ科の魚は約150種。目利きの仙田さんが選んだ各地のアジを提供します。

Seafood platter



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。

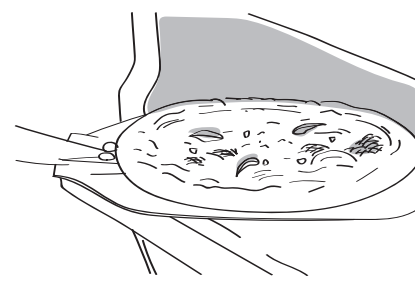
旬の鮮魚の旨みをそのまま味わう **シーフードプラッター** 時価

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 2,200yen

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。

C O U R S E

SPECIAL COURSE

8,500yen

- ・瑞々しい柿とハモンセラノのコンビナジオン
- ・旬ヒラメのアッラグリッリア 春菊のサルサヴェルデ
- ・リゾット アッラロツソ ”フルッティディマーレ”
- ・聖護院カブのポタージュ ハーブのフレグランツァ
- ・旬の鱈 アッラ ムニャイア・サルサヴィーノピアンコ 白子を添えて
- ・愛媛県産 紅まどんなのグラニータ
- ・岩中豚のグリッリア サルサ モスタルヴィオラ
- ・葡萄牛のアッロースト ヴィーノロツソ アッラ ポルチーニ
(お一人様+2000 で国産の牛ヒレ肉に変更できます。)
- ・トルタ カプレーゼ メーレコッテ ジェラート アッラ ヴァニローラ

PREMIUM COURSE

13,200yen

- ・北海道産帆立貝のマリナート ジェノベーゼ 雲丹
- ・豊洲直送鮮魚のカルパッチョ 瀬戸内レモンのサルモリッリオ ポツタルガ
- ・穴子のサルタート ファッコとパルミジャーノのリゾット 8年熟成バルサミコ
- ・奥慈卵のカルボナーラ
- ・甘鯛の鱗焼き アッラ・アメリカーナ
- ・お口直しのグラニータ
- ・国産牛フィレ肉のグリッリア イタリア産赤ワインのソース
- ・トラディショナルティラミスと本日のジェラート
- ・小菓子

LUXURY COURSE

16,500yen

- ・北海道産帆立貝のマリナート ジェノベーゼ 雲丹
- ・本鮪のタリアータ 松本醤油 静岡県産本わさび
- ・鮑と穴子のサルタート ファッコとパルミジャーノのリゾット 8年熟成バルサミコ
- ・奥慈卵のカルボナーラ
- ・千葉県産伊勢海老のグリッリアと甘鯛の鱗焼き アッラ・アメリカーナ
- ・お口直しのグラニータ
- ・国産牛フィレ肉のアッロースト イタリア産赤ワインのソース
- ・トラディショナルティラミスと本日のジェラート
- ・小菓子

APPETIZER

Mercato Verdure 市場野菜の前菜

Pickled Seasonal Vegetables 旬野菜のピクルス	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	1,200
★ Fritto Misto of Seasonal Vegetables 旬野菜のフリットミスト	1,500
Seasonal Fruit and Jamon Serrano 季節のフルーツとハモンセラノのコンビナジオン	1,600
★ Assorted Italian and France cheeses イタリア・フランス産チーズの盛り合わせ	1,600
Today's antipasto mist 3 types 本日のアンティパストミスト3種	2,000

Mercato Pesce 市場魚介の前菜

Octopus Affogati with Polenta Fritters (Octopus Stewed in Red Wine and Tomatoes) ボルボ アフォガード ポレンタのフリット添え (マダコの赤ワインとトマトの煮込み)	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
Wild Tuna Tagliata with Paprika Salsa and Eggplant Fritters 天然本マグロのタリアータ パプリカのサルサ ナスのフリット添え	2,400
Seafood Platter 本日の厳選素材のシーフードプラッター	時価

※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。

OTHERS

Insalata / Zuppa サラダ / スープ

	Campagne-Style Salad with Grilled Bacon and Mozzarella Pearls グリルベーコンとパールモzzarellaのインサラータ カンパーニュ風	1,600
★	Potage Soup with Shogoin Turnip and Aromatic Herbs 聖護院カブのポターージュ ハーブのフレグランツァ	900

Primi & Pizze パスタ&ピザ

	Agljo 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	2,000
★	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)	2,000
★	Risotto Alla Rosso "Frutti di Mare" リゾット アッラ ロッソ "フルッティディマーレ"	2,000
	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	2,200
★	Oven-Baked Pizza with Homemade Italian Sausage and Pumpkin 自家製サルシッチャと南瓜の窯焼きPIZZA	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zzarellaレラ フレッシュトマト フレッシュバジル)	2,300

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	2,800
★ Grilled Pork with salsa and Mostarda viola 岩中豚のグリッリア サルサ モスタルヴィオラ	2,800
Japanese Pork Spare Rib Rosticciana 国産豚のスペアリブ ロスティンチャーナ	2,600
Roast lamb, diable style 仔羊のアッロースト ディアブル風	3,300
rilled Australian Angus beef loin with balsamic dolce 豪州産葡萄牛ロースのグリッリア パルサミコドルチェ	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

Orange Babas with Fragrant Jasmine ババ アル アランチャ ジャスミンのフレグランツァ	900
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
★ Snow White Matcha Tiramisu 抹茶ティラミス ラ ネーヴェ 白雪仕立て	950
★ Torta Caprese, Baked Apples and Gelato トルタカプレーゼ メーレコッテ ジェラート	1,000
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。