

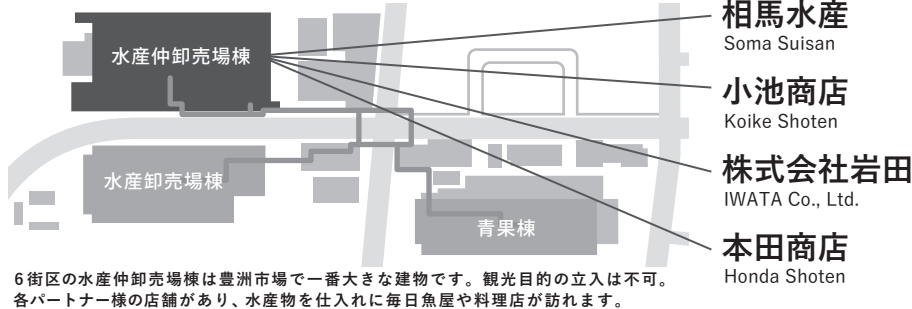
TOYOSU MARKET MATERIAL

THE
PENTHOUSE
with weekend terrace

Special partner スペシャルパートナー

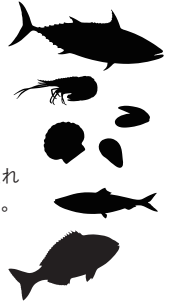
築地市場に代わり東京都への生鮮食料品の安定供給を担う豊洲市場。
食の安全・安心を守りながら鮮度の高い食材を毎日仕入れています。

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。

豊洲市場を代表するマグロの仲卸。
希少な部位も入荷。

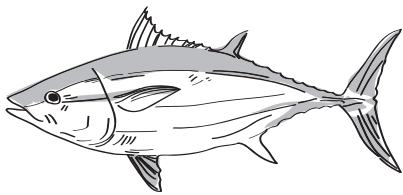


豊洲で貝といえばこのお店

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。

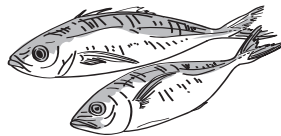
魚の仕入れ全般を担当して
くださっています。

Recommended menu おすすめのメニュー



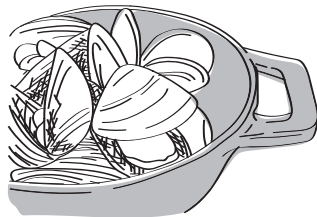
相馬水産のマグロ 1,500yen
Tuna from Soma Suisan

「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。



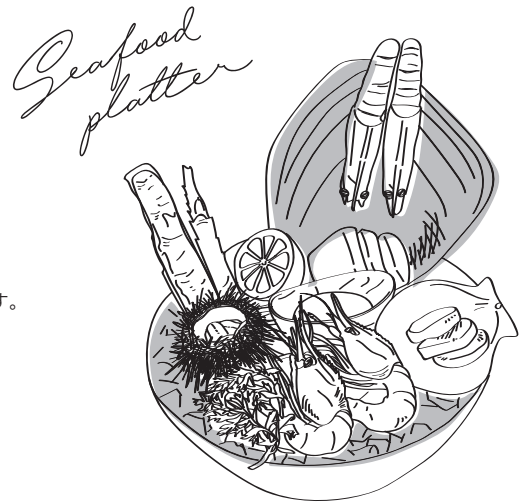
ムール貝のマリニエール 1,900yen
Moules marinières

「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。



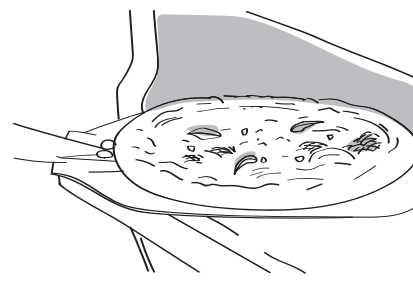
旬の鮮魚の旨みをそのまま味わう
シーフードプラッター 時価
Seafood Platter

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、北海道パターの
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 「北海道」

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

Hokkaido Mozzarella Cheese and 24-Month Aged Parma Prosciutto
北海道産のモッツアレラチーズと 24 ヶ月熟成パルマ産のプロシュート

APPETIZER 前菜

Giant Pacific Octopus and Japanese Scallop Carpaccio
With Basil and Fresh Tomato Checca Sauce
水蛸、帆立貝のカルパッチョ バジルとフレッシュトマトのケッカソース

Hokkaido Pacific Cod and Japanese Littleneck Clam Mariniere
With a Hint of Yuzu Aroma
北海道産の真鱈とアサリのマリニエール 柚子の香りのアクセント

SOUP スープ

Potato potage Fresh truffles and white truffle oil from Italy
じゃがいものポターージュ フレッシュトリュフとイタリア産白トリュフオイル

BREAD パン

Homemade focaccia
自家製フォカッチャ

FISH 魚

Sautéed flatfish from Hokkaido with Marinara Sauce
北海道産平目のサルタート マリナーラソース

GRANITE グラニテ

Takasu Tomato Granita
鷹栖町のトマトのグラニテ

MEAT 肉

Wire Mesh Grilled Hokkaido Sakurahime Chicken Thighs
With Pumpkin Cream and Balsamic Vinegar
北海道桜姫鶏もも肉の網焼き かぼちゃのクレマとバルサミコ

Grilled Nemuro Yezo Sika Venison Loin
With Hokkaido Blue Honeysuckle and Red Wine Sauce
根室産蝦夷鹿ロースのグリッリア 北海道産ハスカップと赤ワインのソース

Grilled Japanese beef fillet Fresh truffle
国産牛フィレ肉の網焼き フレッシュトリュフ (+2000)

DESSERT デザート

PENTHOUSE Cheesecake Made With Kushiro Cream Cheese
With Strawberry Milk Gelato
釧路産クリームチーズで作った PENTHOUSE チーズケーキ
ストロベリーミルクのジェラート

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 Burrata 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 Burrata 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鰯のカルパッチョ 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 ビザ 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 P E N T H O U S E (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 魚介たっぷりのベスカトーレロッソ リングエッティーネ	2,200
Tagliatelle "Penthouse Bolognese" PENTHOUSE ポロネーゼ 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 ポ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 ブラックアングス牛の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