

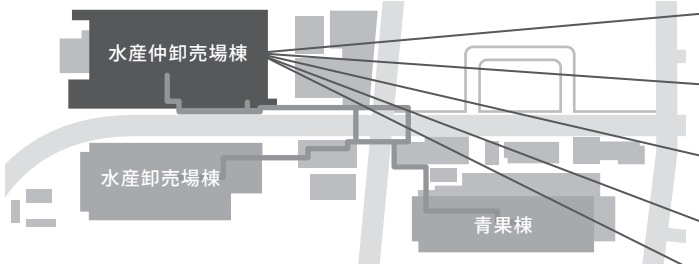
TOYOSU MARKET MATERIAL

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。

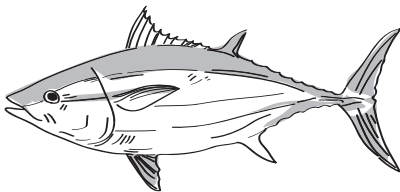


丸七商店
Marunana Shoten

魚の仕入れ全般を担当して下さっています。

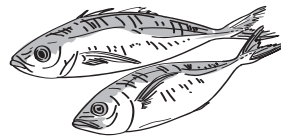


Recommended menu おすすめのメニュー



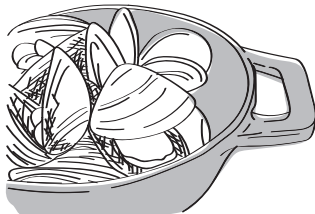
大雅水産のマグロ 1,600yen

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。



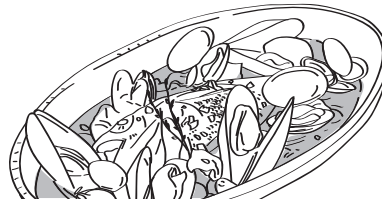
仙田さん目利きの日本各地のアジ 1,800yen

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



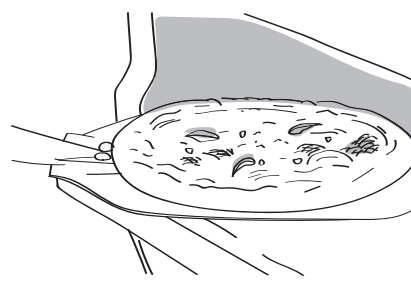
旬の鮮魚の旨味をそのまま味わう シーフードプラッター 時価

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 1,900yen

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 2,000yen~

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

8,000yen

今月のテーマ 「青森/岩手/宮城」

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

Boiled Iwate octopus with olive and caper salsa
岩手県産真だこのポルリート オリーブ、ケッパーのサルサ

APPETIZER 前菜

Miyagi sea bass carpaccio with Sanriku wakame seaweed and wasabi coulis
宮城県産スズキのカルパッチョ 三陸わかめと山葵のクーリ

Grilled Miyagi scallops and green asparagus
with salsa and bagna càuda made with Aomori garlic
宮城県産帆立貝とグリーンアスパラのグリッリア
青森県産のにんにくで作ったサルサバーニャカウダ

SOUP スープ

Cream of mushroom soup with aromatic porcini mushrooms and Nanbu senbei
きのこのクリームスープ ポルチーニのフラグランツァと南部せんべい

FISH 魚

Pan-fried Miyagi salmon with Parmigiano-Reggiano risotto and salmon roe
Inspired by Harako-meshi
宮城サーモンのインパデッラ パルミジャーノチーズのリゾット いくら
はらこ飯をイメージして

GRANITE グラニテ

Granita with mountain grapes from Kuji, Iwate
岩手県久慈産山ぶどうのグラニータ

MEAT 肉

Grilled Iwate "Iwanaka" pork with Arrabbiata sauce
岩手県産岩中豚のグリッリア アラビアータソース

Australian Angus roast beef with a red wine sauce,
served with Aomori yam and potato bean fritters
(The protein may be upgraded to Japanese beef tenderloin for an additional ¥2,000)
豪州産葡萄酒のアッロースト 赤ワインソース
青森県産の長芋とアピオスのフリット
(+¥2,000 で国産牛フィレ肉にアップグレードできます)

DESSERT デザート

Sicilian ice cream cake "Cassata" with red apple coulis
シチリアのアイスクーキ「カッサータ」紅玉りんごのクーリ

※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。

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
★ 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
★ Seared "tuna brain" from Daiga Suisan of Toyosu Market, served with Shizuoka wasabi 豊洲市場 大雅水産より 鮪の希少部位「脳天」のスコッター ト 静岡県産の本わさび	1,600
★ Assorted fish carpaccio of the day from Marunana Shoten of Toyosu Market 豊洲市場 丸七商店より 本日の鮮魚のカルパッチョ 2種盛り合わせ	1,800
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

※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

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 青木農園 其田さんが育てた三浦野菜のインサラータ	1,400
Cream of mushroom soup with aromatic porcini mushrooms and Nanbu senbei きのこのクリームスープ ポルチーニのフラグランツァと南部せんべい	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 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 ポロネーゼ タリアテッレ	1,800
★ Special PENTHOUSE bolognese lasagna with Fresh Truffles PENTHOUSE ポロネーゼで作った贅沢ラザニア	1,900
★ Seafood lasagna 魚介のラザニア オマール海老のグリル添え	2,400
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

※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

	Oven-baked tuna collar from Daiga Suisan of Toyosu Market seasoned with garlic and herbs 豊洲市場 大雅水産より 鮪カマのアル・フォルノ ガーリックと香草風味	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	2,400
	"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
★	Griglia of Iwanaka, pork shoulder from Iwate Prefecture Salsa Bagna Cauda made with garlic from the Prefecture of Aomori 岩手県産岩中豚肩ロースのグリッリア 青森県産のにんにくで作ったサルサバーニャカウダ	2,500
	Grilled Black Angus beef (1 lb) with sea urchin and Saikyo miso gratin 豪州産葡萄酒の1ポンドグリル 青森県産の長芋とアビオスのフリット	4,800
	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

★	Yatsugatake Nobeyama Highland Jersey Milk Panna Cotta with Honey Lemon Gelato 八ヶ岳野辺山高原ジャージー牛乳のパンナコッタ はちみつレモンのジェラート	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	800
	Sicilian Iced Cake "Cassata" with Ricotta Cheese from Hokkaido 北海道産リコッタチーズを使ったシチリアのアイスクーキ「カッサータ」	900
	Traditional Tiramisu トラディショナルティラミス	900
	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。