

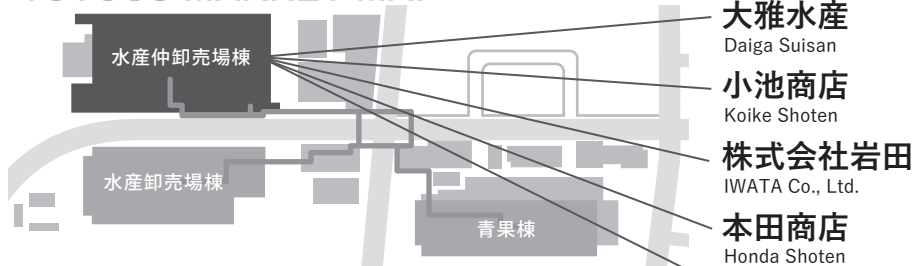
# TOYOSU MARKET MATERIAL

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

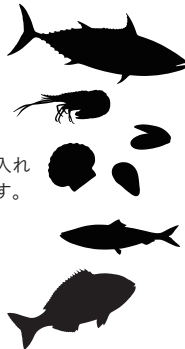
Honda Shoten

魚の仕入れ全般を担当して下さっています。

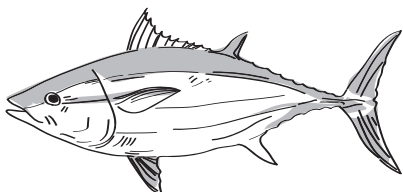
### 丸七商店

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

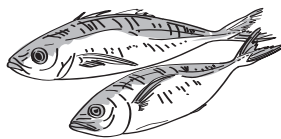


### 大雅水産のマグロ

1,800yen

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。

Seafood platter



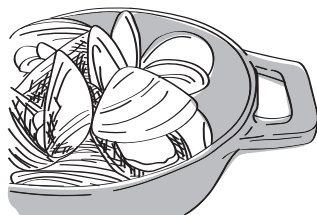
旬の鮮魚の旨みをそのまま味わう

### シーフードプラッター

時価

Seafood Platter

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みを丸ごと味わえます。

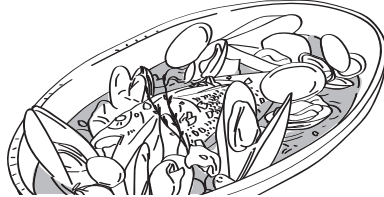


### ムール貝のマリニエール

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みを凝縮

### 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。



### 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。素材の旨み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 「東北」

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

Vinegared Mackerel Seared With Lemon Oil  
しめさば炙り レモンオイル

APPETIZER  
前菜

Miyazaki Salmon Tartare in Ravigote Sauce  
宮城サーモンのタルタル ラビゴットソース

Conger Eel Fritte, with sansho pepper and curry & salt blend  
穴子のフリット 山椒 カレー塩

SOUP  
スープ

Potato potage with japanese parsley  
ジャガイモのポタージュ セリ

FISH  
魚

Sea bream with salsa verde  
目鯛のインパデッラ サルサベルデ

GRANITE  
グラニテ

Apple Granita, apples from Higashine, Yamagata  
リンゴのグラニテ 山形県東根市産

MEAT  
肉

Towada Pork Momobuta alla Griglia, with honey mustard sauce  
十和田湖高原ポーク桃豚のグリッリア 蜂蜜マスタードソース

Free-range Roast Beef, with rosemary sauce  
(The protein may be upgraded to Japanese beef tenderloin for an additional ¥2,000)  
放牧牛のアロースト ローズマリーソース  
(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

Sendai Strawberry Tiramisu, served with Home-made Pistachio Ice Cream  
仙台いちごの苺ティラミス 自家製ピスタチオアイス

※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

|  |       |
|--|-------|
| Tomatoes and Apulian Burrata Cheese Caprese<br>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<br>イタリア産オリーブのマリネ  | 800   |
| Pickled Miura Vegetables<br>三浦野菜のピクルス  | 600   |
| ★ Freshly-harvested vegetables "fritto misto": zucchini, broccoli, and lotus root<br>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<br>24 ヶ月熟成バ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 |
| ★ Hokkaido Scallops and Octopus Insalata di Mare<br>北海道ホタテと蛸のインサラータ・ディ・マーレ   | 1,800 |
| ★ Assorted fish carpaccio of the day from Marunana Shoten of Toyosu Market<br>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                        | 2,200 |
| 24month old Parmense Prosciutto<br>24 ヶ月熟成 バ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<br>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 |
| ★ Seafood Platter<br>本日の厳選素材のシーフードプラッター  | 時価    |
| Grape Beef Tagliata Lotus Root Carpaccio Orange Sauce<br>葡萄牛のタリアータ 蓮根のカルパッチョ オレンジソース   | 2,200 |

※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<br>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<br>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 |
| Potato Potage with Italian white truffle<br>ジャガイモのポタージュ イタリア産白トリュフの香り                           | 900   |

## Primi & Pizze パスタ&ピザ

|   |       |
|---|-------|
| ★ Wood-fired pizza Quattro Formaggi (Mozzarella, mascarpone, blue cheese, grana padano)<br>釜焼き pizza ビザクワトロフォルマッジ (モッツアレラ、マスカルポーネ、ブルーチーズ、グラナパダーノ) | 2,200 |
| ★ Wood-fired pizza "Penthouse" (Shizuoka whitebait, garlic, fresh basil, cheese)<br>窯焼き pizza ピザ ベントハウス (静岡県産しらす ガーリック フレッシュバジル チーズ)              | 2,200 |
| ★ Wood-fired pizza Margherita (Mozzarella di Bufala, Fresh Tomatoes, Fresh Basil)<br>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)                  | 2,200 |
| Pescatore Rosso with plenty of seafood Linguettine<br>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"<br>PENTHOUSE ボロネーゼ タリアテッレ   | 1,800 |
| ★ Special PENTHOUSE bolognese lasagna with Fresh Truffles<br>PENTHOUSE ボロネーゼで作った贅沢ラザニア  | 1,900 |
| ★ Seafood lasagna<br>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<br>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

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| Tuna collar al forno from Daiga Suisan, Toyosu Market<br>豊洲市場 大雅水産より 鮪カマのアル・フォルノ                                  | 3,000                       |
| ★ Fish dish of the day from Marunana Shoten of Toyosu Market<br>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<br>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 Australian Angus beef loin with salsa and Mostarda viola<br>豪州産葡萄酒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 3,000 / 1 ポンド 5,200 |
| Grilled Japanese beef filet (150g) with red wine sauce<br>国産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース (150g)                              | 5,800                       |
| Magret Arrosto Aoki Vegetable Balsamic Sauce<br>マグレのアッロスト 青木野菜 パルサミソース  | 2,900                       |
| ★ Towada Pork Momobuta alla Griglia, with honey mustard sauce<br>十和田湖高原ポーク桃豚のグリッリア 蜂蜜マスタードソース                     | 2,400                       |

## Dolci

ドルチェ

|   |       |
|---|-------|
| ★ Tartufo Affogato<br>タルトゥーフォ・アフオガード  | 1,000 |
| Penthouse Cheesecake (Cheese from Kushiro, Hokkaido)<br>北海道釧路産クリームチーズの PENTHOUSE チーズケーキ           | 800   |
| Strawberry Tiramisu Today's Gelato<br>苺ティラミス 本日のジェラート   | 900   |
| ★ Mascarpone Cream Kumquat Compote, with Sicilian Lemon Granita<br>マスカルクリーム金柑のコンポート シチリアレモンのグラニータ | 900   |
| Assorted gelato<br>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。