

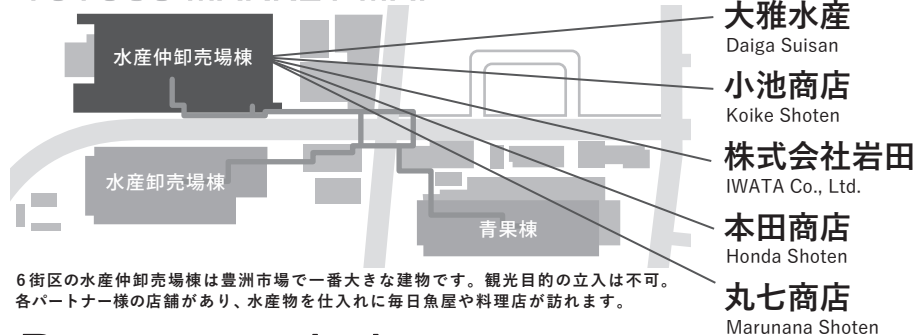
TOYOSU MARKET MATERIAL

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。



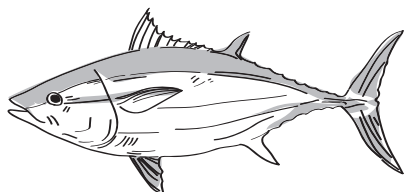
豊洲で貝といえばこのお店

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。

魚の仕入れ全般を担当して
くださっています。

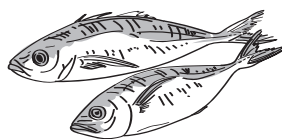
Recommended menu おすすめのメニュー



大雅水産のマグロ 3,000yen

Tuna from Daiga Suisan

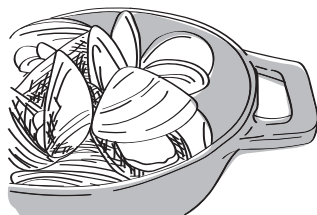
大雅水産の仲卸ならではの
鮮度抜群のマグロを味わえます。



仙田さん目利きの 日本各地のアジ 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

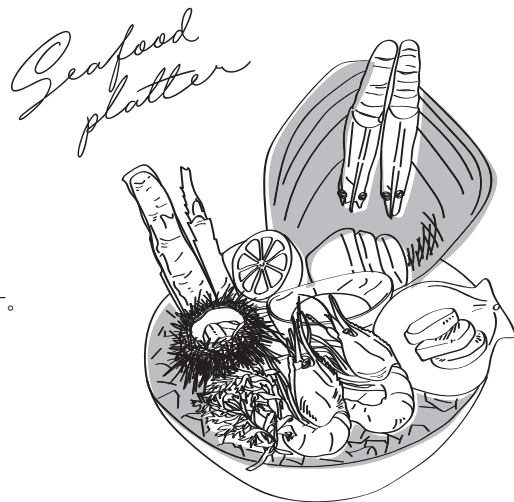
「マリニエール」とは漁師風の意。貝の旨味が溶け
だしたスープにポテトを浸して食べるのがおすすめ。



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

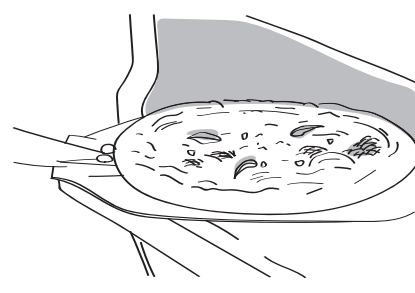
カニが含まれた冷製盛り合わせの意。厳選された
鮮度抜群の魚介の旨味を丸ごと味わえます。



究極のラザニア 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、北海道バターの
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、ここでしか食べる事の出来ない豊洲食材・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
奥美濃古地鶏のインボルティニー

APPETIZER 前菜

Carpaccio for the first time in cherry blossoms ,
Aichi Prefecture Ooba and seasonal vegetables Sotto Achet
桜ぶりのカルパッチョ 愛知県産大葉と旬野菜のソットアシェート

Shizuoka Prefecture Shirasu and Lake Hamana Green Laver Risotto
静岡県産しらすと浜名湖青のりのリゾット

SOUP スープ

Onion potage with The scent of Sakura shrimp from Suruga Bay
玉ねぎのポタージュ 駿河湾産桜エビの香り

FISH 魚

Salsa of the rare grilled first bonito red bell pepper
初かつおのレアグリル 赤ピーマンのサルサ

GRANITE グラニテ

Granita of blueberries from Tsu City, Mie Prefecture
三重県津市産ブルーベリーのグラニータ

MEAT 肉

Matsusaka Pork Shoulder Roast Grillia , Honey and yuzu pepper from Aichi prefecture
松阪ポーク肩ロースのグリッリア 愛知県産上百花はちみつと柚子胡椒

Free-range Roast Beef, Accent of wasabi from Shizuoka prefecture
(The protein may be upgraded to Japanese beef tenderloin for an additional ¥2,000)
放牧牛のアロースト 静岡県産山葵のアクセント
(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

Monte Bianco of cherry blossoms and strawberries , Shizuoka Matcha Gelato
桜と苺のモンテビアンコ 静岡産抹茶のジェラート

※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 今が旬のトマトとプーリア産ブルラータ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 ヶ月熟成バルマ産プロシュートとプーリア産ブルラータチーズ 8 年熟成のバルサミコ	1,600
★ Hokkaido Scallops and Octopus Insalata di Mare 北海道ホタテと蛸のインサラータ・ディ・マーレ	1,800
★ Salsa of the rare grilled first bonito red bell pepper 初かつおのレアグリル 赤ピーマンのサルサ	1,800
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	2,200
★ 24month old Parmense Prosciutto 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 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 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 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 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
Onion Potage with The scent of Sakura shrimp from Suruga Bay 玉ねぎのポタージュ 駿河湾産桜海老の香り	900

Primi & Pizze

パスタ & ピザ

★	Genoese-style kiln-grilled seafood and semi-dried tomatoes pizza 魚介とセミドライトマトのジェノバ風窯焼きpizza	2,400
★	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)	2,200
★	Wood-fired 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ボロネーゼ タリアテッレ	1,800
★	Special PENTHOUSE bolognese lasagna with Fresh Truffles PENTHOUSEボ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

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	2,400
★ Matsusaka Pork Shoulder Roast Grillia , Honey and yuzu pepper from Aichi prefecture 三重県産松阪ポークのグリッリア 上百花はちみつと柚子胡椒	2,400
★ Lamb allost Aoki vegetables balsamic sauce 仔羊のアッロースト 青木野菜 パルサミソース	2,800
Magret Arrostato Aoki Vegetable Balsamic Sauce マガレのアッロースト 青木野菜 パルサミソース	2,900
Grilled Australian Angus beef loin with salsa and Mostarda viola 豪州産葡萄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 3,000 / 1 ポンド 5,200
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)	5,800

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	800
★ Monte Bianco of cherry blossoms and strawberries 桜と苺のモンテビアンコ	900
★ Honey lemon tart , Franboise sorbet はちみつレモンのタルト フランボワーズのソルベット	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。