

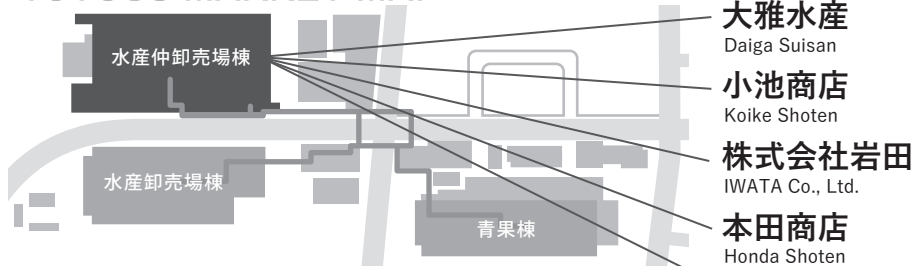
TOYOSU MARKET MATERIAL

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。



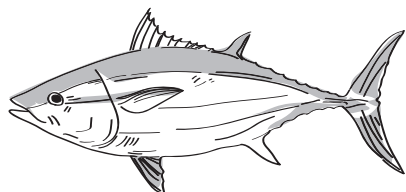
丸七商店

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

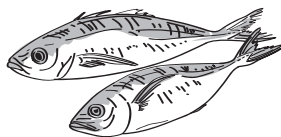


大雅水産のマグロ

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

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



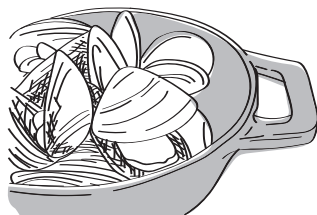
旬の鮮魚の旨みをそのまま味わう

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。

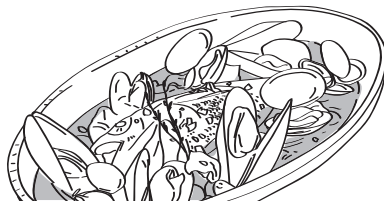


ムール貝のマリニエール

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

2,100yen

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、北海道産バター、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。

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 「九州・四国」

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

Awa-odori Chicken and Caciocavallo Affumicato (smoked cheese)
阿波鶏とカチョカバロアフミカータ

APPETIZER
前菜

Fresh Amberjack and Tosa Vinegar Gelatina from Shikoku
四国より 活メカンパチ 土佐酢のジェラティーナ

Roasted Shiba Prawn and Baby Potato Friggere from Kyushu
九州より 芝海老と新ジャガイモのフリッジレ

SOUP
スープ

Burdock Root Potage with baby burdock root and Hakata spring onions
ごぼうのポターージュ 新ごぼうと博多万能ねぎ

FISH
魚

Kumamoto's Miyabi Red Sea Bream Acqua Pazza with saffron fragrance
熊本県産みやび鯛 アクアパッツァ サフランのフラグランツァ

GRANITE
グラニテ

Nagasaki's Loquat Granita (Sorbet)
長崎県産枇杷のグラニータ

MEAT
肉

Grilled Kagoshima Kurobuta Pork
with Kochi Yuzu Lemon and Tomato Salsa
鹿児島県産黒豚のグリッリア 高知県産ゆずとトマトのサルサ

Roast Angus Beef with Kyushu's Double-Brewed Kanro Soy Sauce and Scorched Butter
(You can change to domestic beef tenderloin for 2000 yen per person.)
葡萄牛のアロースト 九州甘露醤油と焦がしバター
(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

Kochi's Pomelo and Kumamoto's Dekopon Orange "Cassata" Cake
高知県産文旦と熊本県産デコポン『カッサータ』

※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

Pickled Miura Vegetables 三浦野菜のピクルス	600
Marinated Italian Olives イタリア産オリーブのマリネ	800
★ Seasonal Vegetables Fritto Misto (Fried Appetizers) 旬野菜のフリットミスト	1,300
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
★ Charcuterie Misto シャルキュトリー・ミスト	1,800

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
★ 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

※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	1,600
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	1,500
Burdock Root Potage with baby burdock root and Hakata spring onions ゴボウのポターージュ 新ごぼうと博多万能ねぎ	900

Primi & Pizze パスタ&ピザ

★ Genoise-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)	2,300
★ 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)	2,300
Pescatore Rosso with plenty of seafood Linguettine 魚介たっぷりのベスカトーレロッソ リングエッティエーネ	2,200
Tagliatelle "Penthouse Bolognese" PENTHOUSEポロネーゼ タリアテッレ	1,900
★ Special PENTHOUSE bolognese lasagna with Fresh Truffles PENTHOUSEポロネーゼで作った贅沢ラザニア	2,100
★ 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
★ Grilled Kagoshima Kurobuta Pork with Yuzu Lemon and Tomato Salsa 鹿児島県産黒豚のグリッリア 柚子とトマトのサルサ	2,600
★ Lamb allott 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
Grilled Australian Angus beef loin with salsa and Mostarda viola 豪州産葡萄酒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	900
★ Matcha Tiramisu with Yuzu Lemon Sorbet 抹茶ティラミス 柚子のソルベット	900
★ Mascarpone Mousse, Dekopon Orange Compote, and Salted Lemon Granita マスカルポーネムース デコポンのコンポスタ 塩レモンのグラニータ	950
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。