

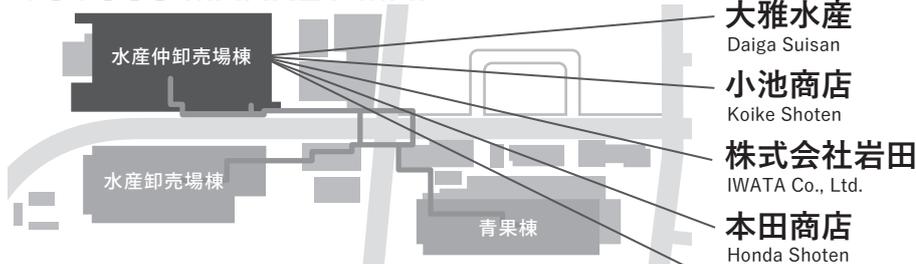
# TOYOSU MARKET MATERIAL

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。

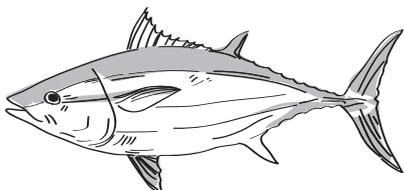
### 丸七商店

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

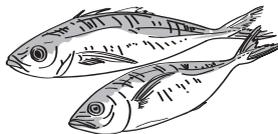


### 大雅水産のマグロ

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。



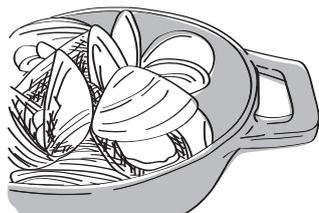
仙田さん目利きの

### 日本各地のアジ

2,200yen

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煮込みます。



Lasagna

### 究極のラザニア

2,200yen

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、北海道バターのパジャメルなどを贅沢に使用した特別な一品。



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

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。



### 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。  
※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

## Antipasto Freddo 冷たい前菜

Pickled Seasonal Vegetables 旬野菜のピクルス	600
Marinated Italian Olives イタリア産オリーブのマリネ	800
Chef's Recommended Today's Prosciutto シェフおすすめ本日の生ハム	1,200
Homemade Pâté de Campagne with Seasonal Pickles 自家製パテドカンパーニュと季節のピクルス	1,500
Assorted Italian and France cheeses イタリア・フランス産チーズの盛り合わせ	1,600
★ Burrata di Puglia Cheese and Homemade Duck Ham with Seasonal Fruits プーリア産ブラータチーズと自家製鴨ハム 季節の果実	2,200
★ Smoked amberjack carpaccio served with winter vegetable and micro herb salad 燻製鱈のカルパッチョ 冬野菜とマイクロハーブのサラダ	2,500
★ Thinly Sliced Atlantic Bluefin Tuna Tagliata with Beet Salsa and Tailored Assortment of Small Dishes 国産本マグロのタリアータ ビーツのサルサ サルトリアヴィオラ	2,600
Today's antipasto mist 3 types 本日のアンティパストミスト3種	3,000

## Antipasto Caldo 温かい前菜

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	3,000
★ Grilled Medley of Seasonal Vegetables with Bourguignonne and Butter Sauce 季節野菜のグリルミスト ブルギニオンバターのサルサ	2,300

※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 サラダ

	Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,800
★	Bagna cauda made with seasonal vegetables directly from Toyosu market 豊洲市場直送季節野菜のバーニャカウダー	2,300

## Pizze ピザ

★	Wood-fired pizza Homemade salsiccia romana 窯焼きpizza 自家製サルシッチャのロマーナ	2,400
	Wood-fired pizza "Penthouse" (Shizuoka whitebait, Garlic, Fresh Basil, Cheese) 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)	2,400
	Wood-fired pizza Margherita (Mozzarella di Bufala, Fresh Basil) 窯焼きpizza マルゲリータ (モッツアレラ フレッシュバジル)	2,400

## Pasta & Lasagna パスタ&ラザニア

	Aglio Olio e Peperoncino with Clams from Toyosu Market 豊洲市場 地蛤のアーリオオーリオ・ペペロンチーノ	2,500
	Luxurious lasagna made with the PENTHOUSE's bolognese sauce PENTHOUSEポロネーゼで作った贅沢ラザニア	2,500
★	Carbonara made with Okujiran eggs and black truffles 奥久慈卵と黒トリュフのカルボナーラ	2,800
★	Cheese risotto made with high cacao chocolate served with foie gras 高濃度カカオのチーズリゾット フォアグラ添え	3,200

※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。

# MAIN & DESSERT

## Pesce & Carne メイン料理

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	3,200
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 ガーリックと香草風味	3,400
★ Roasted Matsuzaka Pork Loin from Mie Prefecture with chimichurri sauce 三重県産松坂ポークロースのアッロースト チミチュリソース	3,500
"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	4,000
Grilled Baby Lamb Chops with Seasonal Vegetables Directly from Toyosu Market 骨付き仔羊のグリッリア 豊洲市場直送野菜を添えて	4,200
Grilled Australian Angus beef loin 豪州産葡萄酒牛ロースのグリッリア	1/2 ポンド 4,800 / 1 ポンド 7,000
Grilled Japanese Hida beef (150g) with Italian 12 year aged balsamic vinegar 和牛 飛騨牛 グリル イタリア産 12年熟成バルサミコ (150g)	9,000

## Dolci ドルチェ

★ Strawberry ice cream cake "Semifreddo" 苺のアイスクーキ "セミフレッド"	1,200
★ Freshly-baked apple torte served with vanilla ice cream 焼きたて林檎のトルタ バニラアイス添え	1,200
Traditional tiramisu トラディショナルティラミス	1,000
Assorted gelato ジェラートの盛り合わせ	800

※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。