

# SEASONAL MENU

「豊洲丸ごとイタリアン」 豊洲市場から仕入れた旬の食材を使った料理をお楽しみください。

THE  
PENTHOUSE  
with weekend terrace

## Seasonal Ingredient 季節の特選素材

Various Wild Vegetable

山菜各種 (こごみ・ふきのとう・つぼみな)

Ibaraki Lake Kasumigaura Japanese Icefish

茨城県 霞ヶ浦産 白魚

Firefly squid from Hyogo Prefecture

兵庫県産 ほたるいか

Ehime prefecture red sea bream

愛媛県 真鯛

Shizuoka Suruga Bay Sakura Shrimp

静岡県 駿河湾 桜海老

Hokkaido Trout

北海道産 本マス

Chiba Clam

千葉県産 蛤

Hokkaido Scallops

北海道産 帆立貝

Ehime Domestic Orange "Setoka"

愛媛県 せとか

## Antipasto Freddo 冷たい前菜

Crostini ,Japanese Icefish 2個  
茨城県霞ヶ浦産白魚のクロスティーヌ 1,200

Orange with Burrata Cheese ,Dry-Cured Ham  
愛媛県産せとかと  
イタリア産ブラータチーズ 生ハム添え 2,500

Salad , Domestic Strawberry and Dry-cured Ham  
こだわり苺とイタリア産生ハムのインサラータ 2,300

Carpaccio , Yellowtail with Orange Apple Sauce  
愛媛県産真鯛と赤海老のカルパッチョ  
愛媛県産せとかと春野菜添え 2,500

## Antipasto Caldo 温かい前菜

Gratin , Raw Seaweed and Scallop Hollandaise Sauce  
静岡浜名湖産生海苔と  
北海道産ホタテのグラタン オランダーズソース 1枚  
1,600 (21:00 LO)

Marinières , Clams and French Fried Potato  
千葉県産地蛤とムール貝のマリニエール  
フレンチフライポテト 3,000

Grilled Assorted Seasonal Vegetables  
季節野菜のグリルミスト 2,300  
本日の素材に合わせたソース (21:00 LO)

Fritto of Wild Vegetables and Seasonal Vegetables  
北海道産帆立貝と山菜のフリット 自家製の山椒塩 2,500

## Primo ピザ / パスタ / リゾット

Firefly squid and white from Hyogo Prefecture Asparagus  
兵庫県産ほたるいかとホワイト  
アスパラのペペロンチーノ 2,500

Risotto , Bamboo Shoot and Sakura Shrimp  
国産筍と静岡県駿河湾桜海老のリゾット 2,800

Hyogo prefecture snow crab and white asparagus pizza  
兵庫県産ズワイガニと  
ホワイトアスパラのピッツァ 3,000

## Pesce & Carne メイン料理

Hokkaido trout saltato with red wine sauce  
北海道産本マスのサルタート 赤ワインソース 3,500

“ Acqua Pazza “  
Packed with Plenty od Seasonal Seafood 4,000  
旬魚介のまるごとアクアパッツァ (21:00 LO)

Roasted Wagyu "Hidagyu" and Seasonal Vegetables  
with Wasabi 9,000  
岐阜県産飛騨牛と旬野菜のロースト (21:00 LO)  
静岡県産本山葵

## Dolci ドルチェ

Special strawberry soup Served with vanilla ice cream  
こだわり苺のスープ仕立て  
バニラアイス添え 1,800

Domestic Orange "Setoka", Cream Bluree  
愛媛県産せとかのクリームブリュレ 1,500