

TOYOSU MARKET MATERIAL

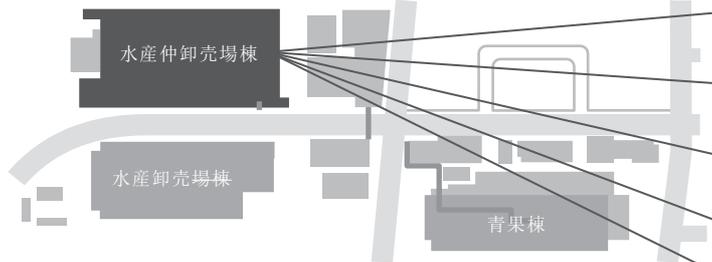
THE
PENTHOUSE
with weekend terrace

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くださっています。

丸七商店

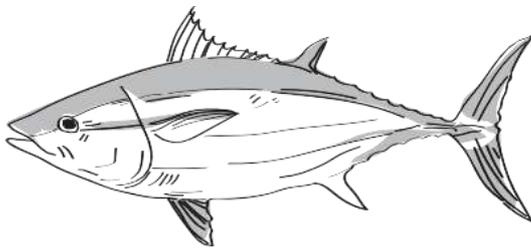
Marunana Shoten

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

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。



その日入った魚の旨味を凝縮

アクアパッツァ

Acqua pazza

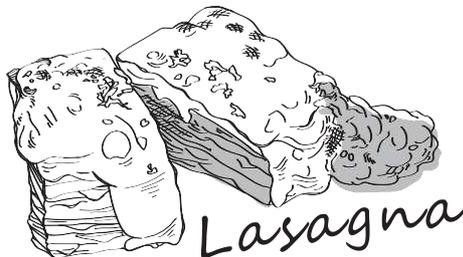
ナポリ料理の定番。豊洲市場で仕入れた鮮魚を トマトやオリーブオイルなどとともに煮込みます。



薄焼きの釜焼きピザ

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。



究極のラザニア

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、北海道バターのパセリなどを贅沢に使用した特別な一品。

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。

COURSE

21:00 L.O

Special Course 9500yen

Premium Course 14000yen

Luxury Course 18000yen

白魚のクロスティーナ
Croستine , Japanese ice fish

桜鯛と柑橘 天王寺カブのピューレ
インボルティエニ
Involtini , Sea bream Citric fruits with Turnip puree

グリーンピースのズッパ
生ハムのエミュルション
Green peas zuppa
Dry-cured ham Emulsion Sauce

鮮魚のスコッタート
白インゲン豆 蛍烏賊 バルサミコ
Scottart , Today's fish

和歌山県有田みかんと
ヴェルヴェンヌのグラニータ
Granita , Domestic orange and Verveine

岩中豚ロースのブルチャーレ
バラ肉のコンフィ 新玉葱 山椒
Domestic pork grille and Belly meat confit
Fresh onion Japanese pepper

メインディッシュをご変更頂きます。
・国産牛フィレ ¥1,500 -
・飛騨牛ロース ¥2,200 -

桜と苺のモンテビアンコ
グリオットとサワークリームのソルベ
Monte bianco , Sakura with strawberry
Sorbet , Griot cherry and Sour cream

白魚のクロスティーナ
Croستine , Japanese ice fish

アーモンドのパンナコッタ
Almond Panna Cotta

赤海老と苺のマリナータ
ハーブのフレグランツァ
Marinated Red shrimo and Strawberry
Herb fragrance

オマールのカダイフ巻き
グリーンピースのピューレ
Kadaif wrapped Lobster with Green peas puree

静岡県駿河湾産桜海老と
タケノコのリゾット
Risotto , Sakura shrimp with bamboo shoot

桜鱒のアッロースト
アスパラガス 赤ワインソース
Roasted Trout with Asparagus Red wine sauce

和歌山県産有田みかんと
ヴェルヴェンヌのグラニータ
Granita , Domestic orange and Verveine

仔牛フィレのブルチャーレ
軽く煮込んだそのジュのソース 春野菜添え
Roasted Calf fillet and Seasonal vegetable
Lamb broth sauce

メインディッシュをご変更頂きます。
・国産牛フィレ ¥1,500 -
・飛騨牛ロース ¥2,200 -

苺とハイビスカスのセミフレッド
柚子とパッションのクリーム
Semifreddo , Strawberry with Hibiscus
Yuzu with Passion fruit Cream

白魚のクロスティーナ
Croستine , Japanese ice fish

アーモンドのパンナコッタ
Almond Panna Cotta

赤海老と苺のマリナータ
ハーブのフレグランツァ
Marinated Red shrimo and Strawberry
Herb fragrance

オマールのカダイフ巻き
グリーンピースのピューレ
Kadaif wrapped Lobster with Green peas puree

静岡県駿河湾産桜海老と
タケノコのリゾット
Risotto , Sakura shrimp with bamboo shoot

鮫鱈とあん肝のコンビナジオン
赤ワインソース
Combinasio , Monkfish and That liver
Red whine sauce

和歌山県産有田みかんと
ヴェルヴェンヌのグラニータ
Granita , Domestic orange and Verveine

国産牛ヒレとフォアグラ
ペリグーソース
Domestic beef fillet Rossini
Perigueux sauce

メインディッシュをご変更頂きます。
・飛騨牛ロース ¥2,200 -

苺とハイビスカスのセミフレッド
柚子とパッションのクリーム
Semifreddo , Strawberry with Hibiscus
Yuzu with Passion fruit Cream

APPETIZER

Mercato Appetizer 市場の前菜

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 Dry-cured ham シェフおすすめ本日の生ハム	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
★ French fried Potato フライドポテト	800
Domestic bluefin tuna tagliata (21:00 L.O) 国産本マグロのタリナータ	2,600

Insalata サラダ

Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,800
--------------------------------------	-------

※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。
Service Charge : 10% Cover Charge : ¥500-

OTHERS

Primi & Pizza パスタ&ピザ

Okukuji egg and black truffle carbonara 奥久慈卵と黒トリュフのカルボナーラ	2,800
Special Bolognese Pasta Linguine Piccore 特製ボロネーゼ リングイネ・ピッコレ	2,500
★ High-cacao chocolat Cheese risotto , 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
Special PENTHOUSE Bolognese Lasagna with Truffle cream sauce PENTHOUSEボロネーゼで作った贅沢ラザニア トリュフクリームソース	2,400
Kiln Firing pizza "Penthouse" (Shizuoka whitebait, Garlic, Macrophill , Cheese) 窯焼きpizza ペントハウス (静岡県産しらす ガーリック 大葉 チーズ)	2,400
Kiln Firing 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
Kiln Firing Pizza Cinque Formaggio (Parmigiano, mozzarella, ricotta, gorgonzola, grana padano, honey) 窯焼きpizza チンクエフォルマッジョ (パルミジャーノ、モッツアレラ、リコッタ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、ハチミツ)	2,400

※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。
Service Charge : 10% Cover Charge : ¥500-

MAIN & DESSERT

Secondi メイン料理

★ Grilled Tuna color , Garlic and Herb Flavor (21:00 L.O) 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
★ "Acqua pazza" packed with plenty od Seasonal Seafood (21:00 L.O) 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
Today 's fresh fish cuisine 本日鮮魚の鮮魚料理	3,500
Roasted Domestic pork 三重県産松坂ポークロースのアッロースト	3,500
Grilled Today's Seafood (Lobster Abalone, Clam Scallop) (21:00 L.O) シーフードグリル (オマール海老、アワビ、地蛤、ホタテ貝)	9,500
Grilled Australian Grape Beef Loin (21:00 LO) 豪州産葡萄牛ロースのグリッリア	1/2 pound 4,800 1 pound 8,000
Grilled Lamb-chop 骨付き仔羊のグリッリア	4,200
Grilled Wagyu beef, "Hida beef" 飛騨牛のグリッリア	9,000

Dolce ドルチェ

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



THEPENTHOUSE0810

※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。
Service Charge : 10% Cover Charge : ¥500-