

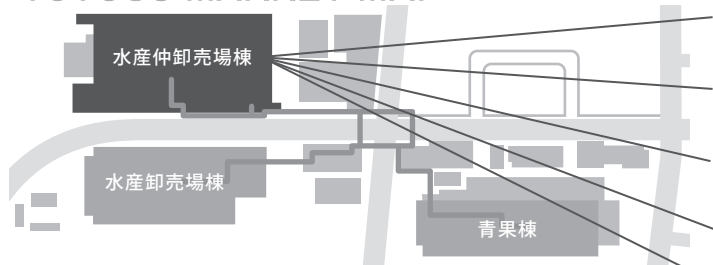
THE
PENTHOUSE
with weekend terrace

TOYOSU MARKET MATERIAL

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。

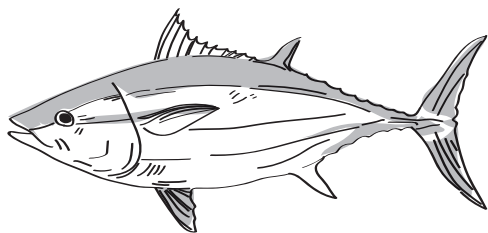


丸七商店
Marunana Shoten

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 アクアパッツア

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。

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
ベシャメルなどを贅沢に使用した特別な一品。



Lasagna



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。

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。

C O U R S E

Special Course

9,500

蛸とルッコラ クスクスのタブレ
Octopus and Rocket Tabbouleh Salad

鰹のカルパッチョ 枝豆のピューレ キウイのサルサ
Bonito Carpaccio with Edamame Purée and Kiwi Salsa

じゃがいものビシソワーズ トマトコンソメのジュレ
Potato Vichyssoise with Jellied Tomato Consomme

本日鮮魚のサルタート 初夏の野菜 サルサヴェルデ
Today's Fresh Fish Sauteed with New Summer Vegetables and Salsa Verde

長崎県産枇杷のグラニータ
Granita of Loquat from Nagasaki Prefecture

鴨胸肉のアッロースト 梅と赤紫蘇のチャツネ 茄子のフリット
Roasted Duck Breast with Plum and Red Shiso Chutney, served with Eggplant Fritters

メロンのパンナコッタ ヨーグルトジェラート添え
Melon Panna Cotta with Yogurt Gelato

Premium Course

14,000

蛸とルッコラ クスクスのタブレ
Octopus and Rocket Tabbouleh Salad

メロンのガスパチョ 生ハムグリッシーニ添え
Melon Gazpacho with Prosciutto-Wrapped Breadsticks

昆布締めした平目のカルパッチョ キャビア ウイキョウのサルサ
Carpaccio with Flounder Wrapped in Kombu and Caviar, served with Fennel Salsa

金華穴子とフォアグラのソテー 丸茄子のフリット
Sauteed Kinka Conger Eel and Foie Gras with Round Eggplant Fritters

雲丹のリゾット シチリア風
Sea Urchin Sicilian-Style Risotto

アイナメのアクアパッツァ仕立て グリーンピースのガレット
Fat Greenling Acqua Pazza with Green Pea Galette

長崎県産枇杷のグラニータ
Granita of Loquat from Nagasaki Prefecture

仔羊のアッロースト サルサレグジャーロ ムサカ添え ※
Roasted Lamb with Salsa Reggiano and Moussaka

グリオットチェリーのカタラーナ 2種のハーブの香り
Griotte Cherry Crema Catalana with the Aroma of 2 Different Herbs

※メインディッシュをご変更頂けます。

・国産牛フィレ ¥1,500 ・飛騨牛ロース ¥2,200

※コースに限りサービス料・税込みの価格でございます。
※コースのラストオーダーは 21:00 となります。

C O U R S E

Luxury Course

18,000

蛸とルッコラ クスクスのタブレ
Octopus and Rocket Tabbouleh Salad

メロンのガスパチョ 生ハムグリッシーニ添え
Melon Gazpacho with Prosciutto-Wrapped Breadsticks

昆布締めした平目のカルパッチョ キャビア ウィキョウのサルサ
Carpaccio with Flounder Wrapped in Kombu and Caviar, served with Fennel Salsa

金華穴子とフォアグラのソテー 丸茄子のフリット
Sautéed Kinka Conger Eel and Foie Gras with Round Eggplant Fritters

雲丹のリゾット シチリア風
Sea Urchin Sicilian-Style Risotto

真ハタのサルタート つぶ貝と蛤のパイ ブルギニオンバター
Sautéed Eightbar Grouper with Whelk Pie and Butter ala Bourguignon

長崎県産枇杷のグラニータ
Granita of Loquat from Nagasaki Prefecture

国産牛ヒレ肉のロッシーニ トリュフを添えて
Domestic Beef Rossini (Filet Mignon) with Truffle

グリオットチェリーのカタラーナ 2種のハーブの香り
Griotte Cherry Crema Catalana with the Aroma of 2 Different Herbs

※メインディッシュをご変更頂けます。
・飛騨牛ロース ¥2,200 -

※コースに限りサービス料・税込みの価格でございます。
※コースのラストオーダーは 21:00 となります。

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 Prosciutto シェフおすすめ本日の生ハム	1,500
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
French fried Potato フライドポテト	800
Thinly Sliced Atlantic Bluefin Tuna Tagliata with Beet Salsa and Tailored Assortment of Small Dishes (21:00 L.O) 国産本マグロのタリアート	2,600

※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

Insalata サラダ

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

Primi & Pizza パスタ&ピザ

Carbonara made with Okujiran eggs and black truffles 2,800
奥久慈卵と黒トリュフのカルボナーラ

Special Bolognese Pasta Linguine Piccore 2,500
特製ボロネーゼ リングイネ・ピッコレ

★ Cheese risotto made with high cacao chocolate served with foie gras 3,200
高濃度カカオのチーズリゾット フォアグラ添え

Luxurious lasagna made with the PENTHOUSE's bolognese sauce 2,500
PENTHOUSEボロネーゼで作った贅沢ラザニア

Wood-fired pizza "Penthouse" (Shizuoka whitebait, Garlic, Fresh Basil, Cheese) 2,400
窯焼きpizza ピザ ベントハウス (静岡県産しらす ガーリック 大葉 チーズ)

Wood-fired pizza Margherita (Mozzarella di Bufala, Fresh Basil) 2,400
窯焼きpizza マルゲリータ (モッツアレラ フレッシュバジル)

Kiln Firing Pizza Cinque Formaggio (Parmigiano, mozzarella, ricotta, gorgonzola, grana padano, honey) 2,400
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)

※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

Pesce & Carne 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

Dolci 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-