

PENTHOUSE LUNCH COURSE

MENU A

¥3,000~

前菜

Appetizer

メインデッシュ

Main Dish

ドルチェ

Dolce

MENU B

¥4,000~

前菜

Appetizer

パスタ

pasta

メインデッシュ

Main Dish

ドルチェ

Dolce

SPECIAL LUNCH COURSE

¥6,000~

前菜

Appetizer

パスタ

pasta

魚料理

Fish

肉料理

meat

ドルチェ

Dolce

ドリンクビュッフェは、すべてのコースについております。
お好きなドリンクをビュッフェにてお取りください

・スパークリングワインを含むアルコールフリーフロー90分 / L.o 70分
Alcohol Free Flow / 90min → L.o 70min

2,000yen

・スパークリングワインを含むアルコールフリーフロー120分 / L.o 100分
Alcohol Free Flow / 120min → L.o 100min

2,500yen

・フォカッチャ+ドリンクSET 500yen
Home Made Focaccia & Drink Set

・メインディッシュ単品各種 2000yen~
Single Main Dish for Child

DRINK

【店内奥にドリンクビュッフェコーナーをご用意しております、ご自由にご利用ください。】

- ・氷温熟成ホットコーヒー
- ・氷温熟成アイスコーヒー
- ・ホット煎茶
- ・アイス煎茶
- ・100%オレンジジュース

- ・牛乳
- ・ミネラルウォーター
- ・アイスジャスミンティー
- ・デトックスドリンク

- ・ホットティー
ダーズリン、煎茶、ジャスミンティー
アップルシナモン
- ・ハーブティー
カモミール、ミント

LUNCH COURSE A

3,000yen~

APPETIZER	前菜	3種類のアンティパストミスト (前菜盛り合わせ) Assorted Appetizer
MAIN DISH	メインディッシュ	下記より好きな料理を一品お選びください Please Choose Your Favorite Dish from the Options Below
DOLCE	ドルチェ	パティシエ特製デザート2種盛り合わせ Assorted desserts
DRINK	ドリンク	好きなドリンクをビュフェにてお取りください Enjoy Your Favorite Drink at the Buffet

- APPETIZER** 前菜
- ・ブルスケッタ 静岡県産しらすのクラブリア風 Bruschetta Calaburian Style
 - ・モッツアレラとオリーブのバルサミコモマリネ 生ハム添え Balsamic Marinated Mozzarella and Olives with prosciutto
 - ・本日の前菜 Today's appetizer

MAIN DISH

メインディッシュ

PASTA

- ・ガンベリと春キャベツ
- ・アンチョビのアーリオオーリオ
- ・Gambelli and Cabbage Aglio Aurio with anchovies
- ・きのこトンナート ポスカイオーラ風
- ・Mushroom and Tunnat Boscaiola style

LASAGNA

ベントハウス名物

+ 300yen

- ・PENTHOUSEボロネーゼとモッツアレラのラザニア
- ・Bolognese and mozzarella lasagna

PIZZA

+ 300yen

- ・窯焼きpizza チンクエフォルマッジ (ゴルゴンゾーラ、リコッタ、グラナパダーノ、パルミジャーノ、モッツアレラ)
Pizza "Chinque Formaggi" (Gorgonzola, Ricotta, Granadano, Parmigiano, Mozzarella)
- ・窯焼きpizza ディアボロ (鶏肉、ナス、唐辛子、トマトソース)
Pizza "Diaboro" (Chicken meat, Eggplant, Capsicum, Tomato sauce)

FISH

+ 700yen

- ・鮮魚のサルタード ペペロナータソース
Today's fish saltate with Peperonata sauce

MEAT

+ 500yen

+ 1,200yen

+ 1,500yen

- ・銘柄豚 グリッリア 豊洲市場直送季節野菜添え
Grilled Domestic Pork
- ・骨付き仔羊 グリッリア 豊洲市場直送季節野菜添え
Grilled Lamb
- ・国産牛フィレ グリッリア 豊洲市場直送季節野菜添え
Grilled Domestic Beef

好きなソースをお選びください

- ・香草ヨーグルトソース Herb with Yogurt sauce
- ・サルサヴェルデ Salsa Verde
- ・シャリアピンソース Shalia pin sauce

DOLCE

ドルチェ

- ・ベイクドチーズケーキ Baked Cheesecake
- ・マンゴーのロールケーキ Mango Rollcake

LUNCH COURSE B

4,000yen~

APPETIZER	前菜	3種類のアンティパストミスト（前菜盛り合わせ） Assorted Appetizer
PASTA	パスタ	下記より好きな料理を一品お選びください Please Choose Your Favorite Dish from the Options Below
MAIN DISH	メインディッシュ	下記より好きな料理を一品お選びください Please Choose Your Favorite Dish from the Options Below
DOLCE	ドルチェ	パティシエ特製デザート2種盛り合わせ Assorted desserts
DRINK	ドリンク	好きなドリンクをビュッフェにてお取りください Enjoy Your Favorite Drink at the Buffet

APPETIZER

- 前菜
- ブルスケッタ 静岡県産しらすのカラブリア風 Bruschetta Calaburian Style
 - モッツアレラとオリーブのバルサミコモリネ 生ハム添え Balsamic Marinated Mozzarella and Olives with prosciutto
 - 本日の前菜 Today's appetizer

PASTA

LASAGNA

ベントハウス名物

- ガンペリと春キャベツ
アンチョビのアーリオオーリオ
- Gambelli and Cabbage
Aglio Aurio with anchovies

- きのことトンナート ポスカイオーラ風
- Mushroom and Tunnat Boscaiola style

- PENTHOUSEポロネーゼと
モッツアレラのラザニア
- Bolognese and mozzarella lasagna

MAIN DISH

メインディッシュ

FISH

- 鮮魚のサルタート ペペロナータソース
Today's fish saltate with Peperonata sauce

MEAT

- 銘柄豚 グリッリア
豊洲市場直送季節野菜添え
Grilled Domestic Pork

- + 500yen
- 骨付き仔羊 グリッリア
豊洲市場直送季節野菜添え
Grilled Lamb

- + 800yen
- 国産牛フィレ アッロースト
豊洲市場直送季節野菜添え
Grilled Domestic Beef

好きなソースをお選びください

- 香草ヨーグルトソース
Herb with Yogurt sauce

- サルサヴェルデ
Salsa Verde

- シャリアピンソース
Shalia pin sauce

DOLCE

ドルチェ

- バイクドチーズケーキ Baked Cheesecake
- マンゴーロールケーキ Mango Rollcake

SPECIAL LUNCH COURSE

6,000yen~

APPETIZER 前菜

3種類のアンティパストミスト (前菜盛り合わせ)
Assorted Appetizer

PASTA パスタ

下記より好きな料理を一品お選びください
Please Choose Your Favorite Dish from the Options Below

FISH 魚料理

本日のお魚料理
Today's fish dish

MEAT 肉料理

下記より好きな料理を一品お選びください
Please Choose Your Favorite Dish from the Options Below

DOLCE ドルチェ

パティシエ特製デザート 2種盛り合わせ
Assorted desserts

DRINK ドリンク

好きなドリンクをビュッフェにてお取りください
Enjoy Your Favorite Drink at the Buffe

APPETIZER

- 前菜
- ・ブルスケッタ 静岡県産しらすのカラブリア風 Bruschetta Calaburian Style
 - ・モッツアレラとオリーブのバルサミコモリネ 生ハム添え Balsamic Marinated Mozzarella and Olives with prosciutto
 - ・本日の前菜 Today's appetizer

PASTA

LASAGNA

ベントハウス名物

- ・ガンペリと春キャベツ
- ・アンチョビのアーリオオーリオ
- ・Gambelli and Cabbage
- ・Aglio Aurio with anchovies

- ・きのこトンナート ポスカイオーラ風
- ・Mushroom and Tunnat Boscaiola style

- ・PENTHOUSEポロネーゼと
- ・モッツアレラのラザニア
- ・Bolognese and mozzarella lasagna

MAIN DISH メインディッシュ

FISH

- ・鮮魚のサルタート ペペロナータソース
- Today's fish saltate with Peperonata sauce

MEAT

+ 300yen

+ 600yen

- ・銘柄豚 グリッリア
- ・豊洲市場直送季節野菜添え
- Grilled Domestic Pork

- ・骨付き仔羊 グリッリア
- ・豊洲市場直送季節野菜添え
- Grilled Lamb

- ・国産牛フィレ アッロースト
- ・豊洲市場直送季節野菜添え
- Grilled Domestic Beef

好きなソースをお選びください

- ・香草ヨーグルトソース
- Herb with Yogurt sauce

- ・サルサヴェルデ
- Salsa Verde

- ・シャリアピンソース
- Shalia pin sauce

DOLCE

ドルチェ

- ・バイクドチーズケーキ Baked Cheesecake
- ・マンゴーロールケーキ Mango Rollcake

ALCOHOL MENU

BEER

Premium Malts <Kaoru Ale> ¥900
プレミアムモルツ 香るエール

WINE

Prosecco -Spumante ¥1,000
プロセッコ スパークリングワイン

Charles de Cazanove Brut -Champagne ¥1,500
シャルルド カザノーヴ シャンパーニュ

Chateau Du Pin (White /Red) ¥800
シャトーデュパン 白・赤

COCKTAIL

Whisky : Soda / Gingerale ¥800
ウイスキー : ソーダ/ジンジャーエール

Gin : Soda / Gingerale / Tonic ¥800
ジン : ソーダ/ジンジャーエール/トニック

Vodka : Soda / Gingerale / Tonic ¥800
ウォッカ : ソーダ/ジンジャーエール/トニック

Cassis : Orange / Soda / Oolong Tea ¥800
カシス : オレンジ/ソーダ/ウーロン茶

※フリードリンクメニューもご用意しております。詳しくはスタッフまでお尋ね下さい

BOTTLE WINE

Prosecco ¥5,800
プロセッコ

Charles de Cazanove Brut ¥8,800
カザノーヴ

Chateau Du Pin (White / Red) ¥3,800
シャトーデュパン 白・赤

Reserva Chardonnay / cabernet ¥4,000
レゼルバ シャルドネ / カベルネ

※メニューの金額は消費税を含みます