

# 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~

<b>APPETIZER</b>	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
<b>MAIN DISH</b>	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
<b>DOLCE</b>	ドルチェ	パティシエ特製デザート2種盛り合わせ Assorted desserts
<b>DRINK</b>	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~

<b>APPETIZER</b>	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
<b>PASTA</b>	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
<b>MAIN DISH</b>	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
<b>DOLCE</b>	ドルチェ	パティシエ特製デザート2種盛り合わせ Assorted desserts
<b>DRINK</b>	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