

# GRAND MENU

THE  
PENTHOUSE  
with weekend terrace

## COURSE

### Special Course

9,500

蛸とルッコラ クスクスのタブレ Octopus and Rocket Tabbouleh Salad
鯉のカルパッチョ 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 ※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・
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

### 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
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 Sauteed 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ェーニ トリュフを添えて Domestic Beef Rossini (Filet Mignon) with Truffle ※メインディッシュをご変更頂けます。・飛騨牛ロース ¥2,200・
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

## A LA CARTE

### Mercato Appetizer 市場の前菜

旬野菜のピクルス Pickled Seasonal Vegetables	600
イタリア産オリーブのマリネ Marinated Italian Olives	800
シェフおすすめ本日の生ハム Chef's Recommended Today's Prosciutto	1,500
自家製パテドカンパーニュと季節のピクルス Homemade Pâté de Campagne with Seasonal Pickles	1,500
★イタリア・フランス産チーズの盛り合わせ Assorted Italian and france cheeses	1,600
フライドポテト French fried Potato	800

### Insalata サラダ

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

## Primi & Pizza パスタ&ピザ

奥久慈卵と黒トリュフのカルボナーラ Carbonara made with Okujiran eggs and black truffles	2,800
特製ボロネーゼ リングイネ・ピッコレ Special Bolognese Pasta Linguine Piccore	2,500
★高濃度カカオのチーズリゾット フォアグラ添え Cheese risotto made with high cacao chocolate served with foie gras	3,200
PENTHOUSE ボロネーゼで作った贅沢ラザニア Luxurious lasagna made with the PENTHOUSE's bolognese sauce	2,500
窯焼き pizza ピザ ペントハウス (静岡県産しらす ガーリック 大葉 チーズ) Wood-fired pizza "Penthouse" (Shizuoka whitebait, Garlic, Fresh Basil, Cheese)	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) Wood-fired pizza Margherita (Mozzarella di Bufala, Fresh Basil)	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) Kiln Firing Pizza Cinque Formaggio (Parmigiano, mozzarella, ricotta, gorgonzola, grana padano, honey)	2,400

### Pesce & Carne メイン料理

国産本マグロのタリアータ Thinly Sliced Atlantic Bluefin Tuna Tagliata with Beet Salsa and Tailored Assortment of Small Dishes (21:00 L.O)	2,600
★豊洲市場 大雅水産より 鯖カマのアル・フォルノ ガーリックと香草風味 Grilled Tuna color, Garlic and Herb Flavor (21:00 L.O)	3,400
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 "Acqua pazza" packed with plenty od Seasonal Seafood(21:00 L.O)	4,000
本日鮮魚の鮮魚料理 Today 's fresh fish cuisine	3,500
三重県産松坂ポークロースのアッロースト Roasted Domestic pork	3,500
シーフードグリル (オマール海老、アワビ、地蛤、ホタテ貝) Grilled Today' s Seafood (Lobster Abalone, Clam Scallop) (21:00 L.O)	9,500
豪州産葡萄牛ロースのグリッリア Grilled Australian Grape Beef Loin (21:00 LO)	1/2 pound 4,800 1 pound 8,000
骨付き仔羊のグリッリア Grilled Lamb-chop	4,200
飛騨牛のグリッリア Grilled Wagyu beef, "Hida beef"	9,000

## Dolci ドルチェ

トラディショナルティラミス Traditional tiramisu	1,000
ジェラートの盛り合わせ Assorted gelato	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。  
※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。  
Service Charge : 10% Cover Charge : ¥500-

@thepenthouse0810

