

# COURSE

## Special Course

9,500

Amuse	白レバーのパテ あんぼ柿 / White Liver Pâté with Anpo Persimmon セロリラブのムース 浅利 / Celeriac Mousse with Manila Clams
Appetizer	寒鱈のタルタル 林檎 大根 / Yellowtail tartare, Apple, Japanese radish
Soup	カリフラワーのスープ スパイスの香り / Spice-Scented Cauliflower Soup
Fish	本日鮮魚のサルタート サルサメーラ 下仁葱 / Fish of the Day Saltato in Salsa Mela with Shimonita Onion
Granita	檸檬と蜂蜜のグラニテ / Lemon and Honey Granité
Meat	鴨のア・ロースト ジュのソース 加賀蓮根 / Roast Duck au Jus with Kaga Lotus Root
Dessert	フロマージュ・カタラーナ 柚子のソース / Fromage Catalan in Yuzu Sauce

## Premium Course

14,000

Amuse	白レバーのパテ あんぼ柿 / White Liver Pâté with Anpo Persimmon 甘海老 マスカルポーネ カルツォーネ / Pink Shrimp and Mascarpone Calzone 真鯛のカルパッチョ 林檎 アンディーブ / Red Sea Bream Carpaccio with Apple and Endive セロリラブのムース 浅利 / Celeriac Mousse with Manila Clams
Appetizer	金目鯛の炙り 本ズワイ蟹 蕪のソース / Grilled Splendid Alfonsino and Snow Crab in Turnip Sauce
Pasta	パッケリ トラパッコラーラ漁師風 / Fisherman's Paccheri Trabaccolara
Fish	平目のヴァポーレ 帆立貝のムース / Flounder Vapore with Scallop Mousse
Granita	檸檬と蜂蜜のグラニテ / Lemon and Honey Granité
Meat	蝦夷鹿 ア・ロースト 赤ワインソース 縮みほうれん草 / Roast Ezo Deer in Red Wine Sauce with Savoy Spinach
Dessert	紅玉林檎のクレープジュゼット / Jonathan Apple Crêpes Suzette

## Luxury Course

18,000

Amuse	白レバーのパテ あんぼ柿 / White Liver Pâté with Anpo Persimmon 甘海老 マスカルポーネ カルツォーネ / Pink Shrimp and Mascarpone Calzone 真鯛のカルパッチョ 林檎 アンディーブ / Red Sea Bream Carpaccio with Apple and Endive セロリラブのムース 浅利 / Celeriac Mousse with Manila Clams
Appetizer	金目鯛の炙り 本ズワイ蟹 蕪のソース / Grilled Splendid Alfonsino and Snow Crab in Turnip Sauce
Pasta	パッケリ トラパッコラーラ漁師風 / Fisherman's Paccheri Trabaccolara
Fish	ハタのサルタート 車海老 百合根のフリット / Grouper Saltato, Prawn, and Lily Bulb Fritters
Granita	檸檬と蜂蜜のグラニテ / Lemon and Honey Granité
Meat	国産牛フィレ肉のロッシーニ トリュフを添えて / Domestic Beef Fillet Rossini with Truffles
Dessert	紅玉林檎のクレープジュゼット / Jonathan Apple Crêpes Suzette

# A LA CARTE

## Market 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
フライドポテト French fried Potato	800
シェフおすすめ本日の生ハム Chef's Recommended Prosciutto of the Day	1,500
イタリア・フランス産チーズの盛り合わせ Italian and French Cheese Variety Platter	1,600
クラシックシーザーサラダ Classic Caesar Salad	1,800
国産本マグロのタリアータ Domestic Japanese Pacific Bluefin Tuna Tagliata (21:00 L.O)	2,600

## Pasta & Pizza

パスタ&ピザ

奥久慈卵のカルボナーラ Carbonara made with Plime eggs	2,500
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 High-density Cacao Cheese Risotto - Served with Foie Gras	3,200
PENTHOUSE ボロネーゼで作った贅沢ラザニア ★PENTHOUSE Luxury-style Lasagna Made with Bolognese Sauce	2,500

窯焼き pizza ビザ 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 "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) Wood-fired Pizza Cinque Formaggio (Parmigiano, mozzarella, ricotta, gorgonzola, grana padano, honey)	2,400
---	-------

## Fish & Meat

メイン料理

★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 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 "Aqua 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
国産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
豪州産葡萄酒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

## Dolce

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

