

LUNCH MENU

すべてのコースにソフトドリンクビュッフェがついております。
 お好きなドリンクをビュッフェカウンターよりお取りください。

All courses come with a soft drink buffet.
 Please pick up your favorite drink from the buffet counter.

LUNCH COURSE A		Weekday 3,000yen~ Weekend 3,300yen~
前菜 / 選べるメインデッシュ / ドルチェ Appetizer / Main Dish / Dolce		
Appetizer	本日のアンティパスト Today's Appetizer 京人参のラベ Grated Kyoto ginseng salad 茸のフリッタータ Mushroom frittata 魚介のリグーリア風 Ligruian style seafood 自家製ハム Home-made Ham	
Main Dish	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
Pasta	鶏ひき肉と蓮根のラグーソース Minced Chicken with Lotus root Ragu ツナと春菊のアーリオオーリオ Aglio olio , Tuna with Crown daisy ポロネーゼとモッツァレラのラザニア Lasagna, Bolognese with Mozzarella	+ ¥300
Pizza	ピッツァ オルトラーナ (トマト ベーコン グリル野菜) Pizza Ortolana (Tomato, Bacon, Gilled vegetables) ピッツァ PENTHOUSE Bianco (しらす あおさ海苔 クリーム) Pizza PENTHOUSE Bianco(Whitebait, Seaweed, Cream)	+ ¥300
Fish	本日鮮魚のサルタート アラビアータソース Sauteed Today's fish , Arrabbiata sauce	+ ¥700
Meat	国産豚 グリッリア 豊洲市場直送野菜添え Grilled Domestic pork 子羊 グリッリア 豊洲市場直送野菜添え Grilled Lamb 国産牛ヒレ アッロースト 豊洲市場直送野菜添え Grilled Domestic Beef fillet	+ ¥700 + ¥1,200 + ¥1,500
Sauce	○肉料理をお選びの方は下記より一つお選びください If you chose meat dish. Please choice one from the options below.	
	バルサミコソース/ タブナードソース マルサラソース Balsamic sauce/ Tapenade sauce / Marsala sauce	
Dolce	苺のティラミス Strawberry Tiramisu	

LUNCH COURSE B		Weekday 4,000yen~ Weekend 4,300yen~
前菜 / 選べるパスタ / 選べるメインディッシュ / ドルチェ Appetizer / Pasta / Main Dish / Dolce		
Appetizer	本日のアンティパスト Today's Appetizer 京人参のラベ Grated Kyoto ginseng salad 茸のフリッタータ Mushroom frittata 魚介のリグーリア風 Ligruian style seafood 自家製ハム Home-made Ham	
Pasta	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
	鶏ひき肉と蓮根のラグーソース Minced Chicken with Lotus root Ragu ツナと春菊のアーリオオーリオ Aglio olio , Tuna with Crown daisy ポロネーゼとモッツァレラのラザニア Lasagna, Bolognese with Mozzarella	
Main Dish	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
Fish	本日鮮魚のサルタート アラビアータソース Sauteed Today's fish , Arrabbiata sauce	
Meat	国産豚 グリッリア 豊洲市場直送野菜添え Grilled Domestic pork 子羊 グリッリア 豊洲市場直送野菜添え Grilled Lamb 国産牛ヒレ アッロースト 豊洲市場直送野菜添え Grilled Domestic Beef fillet	
Sauce	○肉料理をお選びの方は下記より一つお選びください If you chose meat dish. Please choice one from the options below.	
	バルサミコソース/ タブナードソース マルサラソース Balsamic sauce/ Tapenade sauce / Marsala sauce	
Dolce	苺のティラミス Strawberry Tiramisu	

LUNCH COURSE C		Weekday 6,000yen~ Weekend 6,300yen~
前菜 / 選べるパスタ / 魚料理 / 選べる肉料理 / ドルチェ Appetizer / Pasta / Fish Dish / Meat Dish / Dolce		
Appetizer	本日のアンティパスト Today's Appetizer 京人参のラベ Grated Kyoto ginseng salad 茸のフリッタータ Mushroom frittata 魚介のリグーリア風 Ligruian style seafood 自家製ハム Home-made Ham	
Pasta	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
	鶏ひき肉と蓮根のラグーソース Minced Chicken with Lotus root Ragu ツナと春菊のアーリオオーリオ Aglio olio , Tuna with Crown daisy ポロネーゼとモッツァレラのラザニア Lasagna, Bolognese with Mozzarella	
Fish	本日鮮魚のサルタート アラビアータソース Sauteed Today's fish , Arrabbiata sauce	
Meat	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
	国産豚 グリッリア 豊洲市場直送野菜添え Grilled Domestic pork 子羊 グリッリア 豊洲市場直送野菜添え Grilled Lamb 国産牛ヒレ アッロースト 豊洲市場直送野菜添え Grilled Domestic Beef fillet	
Sauce	○肉料理をお選びの方は下記より一つお選びください If you chose meat dish. Please choice one from the options below.	
	バルサミコソース/ タブナードソース マルサラソース Balsamic sauce/ Tapenade sauce / Marsala sauce	
Dolce	苺のティラミス Strawberry Tiramisu	

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。

A drink buffet is included with all courses.

Enjoy your favorite drinks at the buffer

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分制 (L.O.70分) Alcohol free flow including sparkling wine	2,000
--	-------

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分制 (L.O.100分) Alcohol free flow including sparkling wine	2,500
--	-------

ブレッド+ドリンクセット Bread + Drink set	500
-----------------------------------	-----

メインディッシュ単品各種 Single main Dish for child	2,000~
--	--------

ALCOHOL MENU

BEER

プレミアムモルツ香るエール Premium Malts "Kaoru Ale"	900
--	-----

GLASS WINE

ラルス スプマンテ ブリュット (スパークリング) Larus Spumante Brut (Sparkling)	1,000
--	-------

シャルル・ド・カザノーヴ (シャンパーニュ) Charles de Cazanove Brut Champagne	1,500
--	-------

セニョリオ・デ・オルガス (赤・白) Senorio de Orgaz (Red / White)	800
--	-----

BOTTLE WINE

ラルス スプマンテ ブリュット (スパークリング) Larus Spumante Brut (Sparkling)	5,800
--	-------

シャルル・ド・カザノーヴ Charles de Cazanove (Champagne)	8,800
---	-------

セニョリオ・デ・オルガス (赤・白) Senorio de Orgaz (Red / White)	3,800
--	-------

COCKTAIL

ウイスキー：ソーダ/ ジンジャエール Whiskey : Soda / Ginger Ale	800
---	-----

ジン：ソーダ/ ジンジャエール/ トニック Gin : Soda / Ginger Ale / Tonic	800
--	-----

ウォッカ：ソーダ/ ジンジャエール/ トニック Vodka : Soda / Ginger Ale / Tonic	800
--	-----

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

THE
PENTHOUSE
with weekend terrace