

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 貝柱と旬野菜のアーリオオーリオ Aglio Olio , Scallop with Seasonal vegetables 根菜のバルサミコモマリネ Balsamic marinated Root vegetables シラスのピカンテ クロスティーマ Crostine , Baby sardines picante 鶏ハム Chicken Ham	
Main Dish	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
Pasta	浅利と菜の花のレモンクリーム Creamy Lemon pasta , Clam with Canola flower 新玉葱のアマトリチャーナ Spring onion Amatorichiana	
	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 ポリチーナ (グリーンオリーブ, リコッタ, アンチョビ) Pizza Ortolana (Tomato, Bacon, Gilled vegetables)	+ ¥300
	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	本日鮮魚のアクアパッツァ Today's Fish Acqua Pazza	+ ¥700
Meat	国産豚 グリッリア 豊洲市場直送野菜添え Grilled Domestic pork	+ ¥700
	子羊 グリッリア 豊洲市場直送野菜添え Grilled Lamb	+ ¥1,200
	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	+ ¥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.	
	チミチュリソース/ アラビアータソース マルサラソース Chimichurri sauce/ Arrabbiata sauce / Marsala sauce	
Dolce	桜と苺のカッサータ Cassata Sakura with Strawberry	

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 貝柱と旬野菜のアーリオオーリオ Aglio Olio , Scallop with Seasonal vegetables 根菜のバルサミコモマリネ Balsamic marinated Root vegetables シラスのピカンテ クロスティーマ Crostine , Baby sardines picante 鶏ハム Chicken Ham	
Pasta	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
	浅利と菜の花のレモンクリーム Creamy Lemon pasta , Clam with Canola flower 新玉葱のアマトリチャーナ Spring onion Amatorichiana	
	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	本日鮮魚のアクアパッツァ Today's Fish Acqua Pazza	
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	+ ¥500
	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	+ ¥800
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.	
	チミチュリソース/ アラビアータソース マルサラソース Chimichurri sauce/ Arrabbiata sauce / Marsala sauce	
Dolce	桜と苺のカッサータ Cassata Sakura with Strawberry	

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 貝柱と旬野菜のアーリオオーリオ Aglio Olio , Scallop with Seasonal vegetables 根菜のバルサミコモマリネ Balsamic marinated Root vegetables シラスのピカンテ クロスティーマ Crostine , Baby sardines picante 鶏ハム Chicken Ham	
Pasta	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
	浅利と菜の花のレモンクリーム Creamy Lemon pasta , Clam with Canola flower 新玉葱のアマトリチャーナ Spring onion Amatorichiana	
	ポロネーゼとモッツァレラのラザニア Lasagna, Bolognese with Mozzarella	
Fish	本日鮮魚のアクアパッツァ Today's Fish Acqua Pazza	
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	+ ¥500
	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	+ ¥800
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.	
	チミチュリソース/ アラビアータソース マルサラソース Chimichurri sauce/ Arrabbiata sauce / Marsala sauce	
Dolce	桜と苺のカッサータ Cassata Sakura with Strawberry	

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) 2,000
Alcohol free flow including sparkling wine

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) 2,500
Alcohol free flow including sparkling wine

ブレッド+ドリンクセット 500
Bread + Drink set

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

ALCOHOL MENU

BEER

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

GLASS WINE

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

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

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

BOTTLE WINE

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

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

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

COCKTAIL

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

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

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

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

THE
PENTHOUSE
with weekend terrace