

# GRAND MENU

THE  
PENTHOUSE  
with weekend terrace

# COURSE

## Special Course (L.O 21:00)

9,500

Amuse	甘海老 ライムのマリナート / Lime Marinated Sweet shrimp 馬肉のカルパッチョ ベコリーノ 花穂紫蘇 / Raw horse meat Carpaccio Pecorino with perilla
Appetizer	桜鯛の昆布締め 独活のコンビナジオン / Kelp wrapped Seabream with Udo
Soup	根セロリのヴェルッタータ / Celeriac Potage
Fish	本日鮮魚のサルタート 真鯛のプロード ハーブの香り / Sauteed Today' s fish Seabream stock with Herb scent
Granita	季節のフルーツのグラニテ / Seasoned fruits Granita
Meat	岩中豚のア・ロースト パラ肉と蛤のブレゼ / Roasted Domestic pork with braised Bolly and clam
Dessert	柑橘のアフォガード ミントのアクセント / Citrus Affogato, Mint scent

## Premium Course (L.O 21:00)

14,000

Amuse	甘海老 ライムのマリナート / Lime Marinated Sweet shrimp 馬肉のカルパッチョ ベコリーノ 花穂紫蘇 / Raw horse meat Carpaccio Pecorino with perilla 自家製パテドカンパーニュ / Homemade Pate de champagne 新玉ねぎのピアンコマンジャール / Spring Onion Blanc-mange
Appetizer	国産本鮪 燻製卵とアスパラガス / Domestic Bluefin tuna, smoked egg with asparagus
Pasta	豚頬肉の燻製ラグーソース / Smoked Pork cheek ragu Sause
Fish	カマスのパイ包み 柚子のブルーブランソース / Barracuda fillet Fish pie with "Yuzu" Beurre Blanc sauce
Granita	季節のフルーツのグラニテ / Seasoned fruits Granita
Meat	仔羊のア・ロースト パッケリ 春野菜 / Roasted lamp with Spring vegetable paccheri
Dessert	桜のバシュラン 苺とルバーブのソース / Sakura vacherin dessert strawberry and rhubarb sauce

## Luxury Course (L.O 21:00)

18,000

Amuse	甘海老 ライムのマリナート / Lime Marinated Sweet shrimp 馬肉のカルパッチョ ベコリーノ 花穂紫蘇 / Raw horse meat Carpaccio Pecorino with perilla 自家製パテドカンパーニュ / Homemade Pate de champagne 新玉ねぎのピアンコマンジャール / Spring Onion Blanc-mange
Appetizer	国産本鮪 燻製卵とアスパラガス / Domestic Bluefin tuna, smoked egg with asparagus
Pasta	豚頬肉の燻製ラグーソース / Smoked Pork cheek ragu Sause
Fish	笠子のヴァポーレ ズッパディベッシェ / Steamed Sea ruffe seafood chowder
Granita	季節のフルーツのグラニテ / Seasoned fruits Granita
Meat	国産牛フィレ肉のロッシーニ トリュフを添えて / Domestic fillet Rossini with truffle
Dessert	桜のバシュラン 苺とルバーブのソース / Sakura vacherin dessert strawberry and rhubarb sauce

# 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 (L.O. 21:00)	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 (L.O. 21:00)	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 (L.O. 21:00)	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	150g 3,500 250g 4,700
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) (L.O. 21:00)	9,500
豪州産葡萄酒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	2P 4,200 追加 1P 1,400 (2Pよりの注文です)
飛騨牛のグリッリア Grilled Wagyu beef, "Hida beef"	150g 9,000 250g 13,000

## 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

