

# 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~
<b>前菜 / 選べるメインデッシュ / ドルチェ</b> Appetizer / Main Dish / Dolce		
<b>Appetizer</b>	本日のアンティパスト Today's Appetizer  蕪のレモンマリネ Lemon - Marinated Turnip  蓮根のアラピアータ Lotus Root Arrabbiata  ツナと白いんげん豆のサラダ Tuna and White bean salad  桜海老とオレンジのクロスティーヌ Crostini , Sakura Shrimp and Orange	
<b>Main Dish</b>	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
Pasta	アスパラガスと小柱のジェノベーゼ Genovese , Asparagus and Baby scallop  生ハムとルッコラのトマトソース Tomato Sauce Pasta , Prosciutto and Arugula  ポロネーゼとモッツアレラのラザニア Lasagna, Bolognese with Mozzarella	+ ¥300
Pizza	ピッツァ マチェラーラ(クリーム 自家製サルシッチャ) Pizza Macerara (Cream , Home Made Sausage)  ピッツァ マルゲリータ(トマト バジル モッツアレラ) Pizza Margherita(Tomato, Basil,Mozzarella)	+ ¥300
Fish	本日鮮魚のサルタート 浅利と春キャベツのエチュベ Sauteed Today's Fish , Braised Spring Cabbage with clam	+ ¥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
<b>Sauce</b>	○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/ブルーベリーソース/レフォールソース Chimichurri Sauce/ Blueberry Sauce / Horseradish Sauce	
<b>Dolce</b>	バナナのプディノー Banana Pudding	

LUNCH COURSE B		Weekday 4,000yen~ Weekend 4,300yen~
<b>前菜 / 選べるパスタ / 選べるメインディッシュ / ドルチェ</b> Appetizer / Pasta / Main Dish / Dolce		
<b>Appetizer</b>	本日のアンティパスト Today's Appetizer  蕪のレモンマリネ Lemon - Marinated Turnip  蓮根のアラピアータ Lotus Root Arrabbiata  ツナと白いんげん豆のサラダ Tuna and White bean salad  桜海老とオレンジのクロスティーヌ Crostini , Sakura Shrimp and Orange	
<b>Pasta</b>	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish  アスパラガスと小柱のジェノベーゼ Genovese , Asparagus and Baby scallop  生ハムとルッコラのトマトソース Tomato Sauce Pasta , Prosciutto and Arugula  ポロネーゼとモッツアレラのラザニア Lasagna, Bolognese with Mozzarella	
<b>Main Dish</b>	○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 浅利と春キャベツのエチュベ Sauteed Today's Fish , Braised Spring Cabbage with clam	
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	+ ¥500 + ¥800
<b>Sauce</b>	○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/ブルーベリーソース/レフォールソース Chimichurri sauce/ Blueberry Sauce / Horseradish Sauce	
<b>Dolce</b>	バナナのプディノー Banana Pudding	

LUNCH COURSE C		Weekday 6,000yen~ Weekend 6,300yen~
<b>前菜 / 選べるパスタ / 魚料理 / 選べる肉料理 / ドルチェ</b> Appetizer / Pasta / Fish Dish / Meat Dish / Dolce		
<b>Appetizer</b>	本日のアンティパスト Today's Appetizer  蕪のレモンマリネ Lemon - Marinated Turnip  蓮根のアラピアータ Lotus Root Arrabbiata  ツナと白いんげん豆のサラダ Tuna and White bean salad  桜海老とオレンジのクロスティーヌ Crostini , Sakura Shrimp and Orange	
<b>Pasta</b>	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish  アスパラガスと小柱のジェノベーゼ Genovese , Asparagus and Baby scallop  生ハムとルッコラのトマトソース Tomato Sauce Pasta , Prosciutto and Arugula  ポロネーゼとモッツアレラのラザニア Lasagna, Bolognese with Mozzarella	
<b>Fish</b>	本日鮮魚のサルタート 浅利と春キャベツのエチュベ Sauteed Today's Fish , Braised Spring Cabbage with clam	
<b>Meat</b>	○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	+ ¥500 + ¥800
<b>Sauce</b>	○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/ブルーベリーソース/レフォールソース Chimichurri sauce/ Blueberry Sauce / Horseradish Sauce	
<b>Dolce</b>	バナナのプディノー Banana Pudding	

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。  
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 buffet

---

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

お子様用単品メニュー (ドリンクバー付き)  
Kids Menu

・ポロネーゼパスタ 2000

・カルボナーラ 2000

・ハーフラザニア 1500

・ピザ マルゲリータ 2400

・ピザ クワトロフォルマッジ 2400

・ピザ ソーセージとコーン 2400

・フライドポテト 800

※フライドポテトのみのご注文はドリンクバーは付きません。  
ご了承くださいませ。

## 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