

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 ヤリイカとトマトのセビーチェ Squid and Tomato Ceviche 鶏肉とセロリのサラダ Chicken and Celery Salad トンナートのクロスティース Tuna Crostini 夏野菜のマリネ Marinated Summer Vegetables	
Main Dish	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
Pasta	オクラとフレッシュトマトの冷製パスタ Chilled Pasta with Okra and Fresh Tomato シラスとそら豆のアーリオオーリオ White bites and Broad Bean Aglio e Olio 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 マルゲリータ(トマト バジル モッツアレラ) Pizza "Margherita" (Tomato, Basil, Mozzarella) ピッツァ アンジェリーナ(クリーム 海老 ルッコラ) Pizza "Angelina"(Cream, Shrimp, Arugula)	+ ¥300
Fish	本日鮮魚のサルタート 桜海老のペペロナータ Sauteed Today's Fish , Sakura Shrimp Pepelonata	+ ¥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.	
	グリーンオリーブタブナード/ シャリアピンソース /レフォールソース Green Olive Tapenade/ Chaliapin Sauce / Horseradish Sauce	
Dolce	トルタリモナータ エルダーフラワーとタイムの香り Lemon Tart with Elderflower and Thyme Aroma	

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 ヤリイカとトマトのセビーチェ Squid and Tomato Ceviche 鶏肉とセロリのサラダ Chicken and Celery Salad トンナートのクロスティース Tuna Crostini 夏野菜のマリネ Marinated Summer Vegetables	
Pasta	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
	オクラとフレッシュトマトの冷製パスタ Chilled Pasta with Okra and Fresh Tomato シラスとそら豆のアーリオオーリオ White bites and Broad Bean Aglio e Olio ポロネーゼとモッツアレラのラザニア 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 桜海老のペペロナータ Sauteed Today's Fish , Sakura Shrimp Pepelonata	
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
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.	
	グリーンオリーブタブナード/ シャリアピンソース /レフォールソース Green Olive Tapenade/ Chaliapin Sauce / Horseradish Sauce	
Dolce	トルタリモナータ エルダーフラワーとタイムの香り Lemon Tart with Elderflower and Thyme Aroma	

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 ヤリイカとトマトのセビーチェ Squid and Tomato Ceviche 鶏肉とセロリのサラダ Chicken and Celery Salad トンナートのクロスティース Tuna Crostini 夏野菜のマリネ Marinated Summer Vegetables	
Pasta	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
	オクラとフレッシュトマトの冷製パスタ Chilled Pasta with Okra and Fresh Tomato シラスとそら豆のアーリオオーリオ White bites and Broad Bean Aglio e Olio ポロネーゼとモッツアレラのラザニア Lasagna, Bolognese with Mozzarella	
Fish	本日鮮魚のサルタート 桜海老のペペロナータ Sauteed Today's Fish , Sakura Shrimp Pepelonata	
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.	
	グリーンオリーブタブナード/ シャリアピンソース /レフォールソース Green Olive Tapenade/ Chaliapin Sauce / Horseradish Sauce	
Dolce	トルタリモナータ エルダーフラワーとタイムの香り Lemon Tart with Elderflower and Thyme Aroma	

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 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

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 スブマンテ 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 スブマンテ 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