

# 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  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	
<b>Main Dish</b>	○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
<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.	
	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	
<b>Dolce</b>	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~
<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  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	
<b>Pasta</b>	○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	
<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 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
<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.	
	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	
<b>Dolce</b>	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~
<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  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	
<b>Pasta</b>	○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	
<b>Fish</b>	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	
<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	
<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.	
	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	
<b>Dolce</b>	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 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