

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 茄子のアグロドルチェ Eggplant Agrodolce Sauce じゃがいもと魚介のジェノベーゼ Seafood and Potato Genovese タコとアボカドのマリネ Marinated Octopus and Avocado ツナのウフマヨ Tuna Deviled Eggs	
Main Dish	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
Pasta	エビとトウモロコシのアーリオオーリオ (+300 大盛変更) Shrimp and Corn Aglio Olio	
	夏野菜の冷製オルトナーラ リコッタチーズ (+300 大盛変更) Chilled Summer Vegetable Ortolana with Ricotta Cheese	
Pizza	ポロネーゼとモッツァレラのラザニア Lasagna, Bolognese with Mozzarella	+¥300
	ピッツァ マルゲリータ(トマト バジル モッツァレラ) Pizza "Margherita" (Tomato, Basil, Mozzarella)	+¥300
	ピッツァ シチリアーナ (チーズ・アンチョビ・ニンニク・レモン・オリーブ) Pizza "Siciliana"(Cheese, Anchovies, Garlic, Lemon)	+¥300
Fish	本日鮮魚のレアカツ 自家製タルタルソース Rare-Fried Today's Fish with Homemade Tartar Sauce	+¥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. 山椒バルサミコソース/ ケッカソース/モスタルダソース Sansho and Balsamic Sauce/ Tomato and Basil Sauce / Mustard Sauce	
Dolce	白桃のパンナコッタ White Peach Panna Cotta	

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 茄子のアグロドルチェ Eggplant Agrodolce Sauce じゃがいもと魚介のジェノベーゼ Seafood and Potato Genovese タコとアボカドのマリネ Marinated Octopus and Avocado ツナのウフマヨ Tuna Deviled Eggs	
Pasta	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish エビとトウモロコシのアーリオオーリオ Shrimp and Corn Aglio Olio 夏野菜の冷製オルトナーラ リコッタチーズ Chilled Summer Vegetable Ortolana with Ricotta Cheese 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	本日鮮魚のレアカツ 自家製タルタルソース Rare-Fried Today's Fish with Homemade Tartar Sauce	
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. 山椒バルサミコソース/ ケッカソース/モスタルダソース Sansho and Balsamic Sauce/ Tomato and Basil Sauce / Mustard Sauce	
Dolce	白桃のパンナコッタ White Peach Panna Cotta	

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 茄子のアグロドルチェ Eggplant Agrodolce Sauce じゃがいもと魚介のジェノベーゼ Seafood and Potato Genovese タコとアボカドのマリネ Marinated Octopus and Avocado ツナのウフマヨ Tuna Deviled Eggs	
Pasta	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish エビとトウモロコシのアーリオオーリオ Shrimp and Corn Aglio Olio 夏野菜の冷製オルトナーラ リコッタチーズ Chilled Summer Vegetable Ortolana with Ricotta Cheese ポロネーゼとモッツァレラのラザニア Lasagna, Bolognese with Mozzarella	
Fish	本日鮮魚のレアカツ 自家製タルタルソース Rare-Fried Today's Fish with Homemade Tartar Sauce	
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. 山椒バルサミコソース/ ケッカソース/モスタルダソース Sansho and Balsamic Sauce/ Tomato and Basil Sauce / Mustard Sauce	
Dolce	白桃のパンナコッタ White Peach Panna Cotta	

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) Alcohol free flow including sparkling wine	2,000
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) Alcohol free flow including sparkling wine	2,500

ブレッド+ドリンクセット Bread + Drink set	500
-----------------------------------	-----

お子様用単品メニュー (ドリンクバー付き)
Kids Menu

・ボロネーゼパスタ	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 Premium Malts “Kaoru Ale”	900
--	-----

GLASS WINE

ラルス スブマンテ ブリュット (スパークリング) Larus Spumante Brut (Sparkling)	1,000
ベルナール・プレモン (シャンパーニュ) Charles de Cazanove Brut Champagne	1,500
セニョリオ・デ・オルガス (赤・白) Senorio de Orgaz (Red / White)	800

BOTTLE WINE

ラルス スブマンテ ブリュット (スパークリング) Larus Spumante Brut (Sparkling)	5,800
ベルナール・プレモン Charles de Cazanove (Champagne)	8,800
セニョリオ・デ・オルガス (赤・白) Senorio de Orgaz (Red / White)	3,800

COCKTAIL

ウィスキー：ソーダ/ ジンジャエール Whiskey：Soda / Ginger Ale	800
ジン：ソーダ/ ジンジャエール/ トニック Gin：Soda / Ginger Ale / Tonic	800
ウォッカ：ソーダ/ ジンジャエール/ トニック Vodka：Soda / Ginger Ale / Tonic	800
カシス：オレンジ/ ソーダ/ ウーロン茶 Cases：Orange / Soda / Oolong Tea	800

THE
PENTHOUSE
with weekend terrace