

SEASONAL

Seasonal Ingredient 季節の特選素材			
イタリア サマートリュフ Italy Summer Truffe	長崎県 イサキ Nagasaki Grunt	国産 トウモロコシ Japan Corn	
宮崎県 日向夏 Miyazaki Citrus tamuran	愛媛県 スズキ Ehime Sea bass	北海道 毛ガニ Hokkaido Hairy Crab	
宮城県 ムラサキウニ Miyagi Purple Sea Urchin	茨城県 赤肉メロン Ibaragi Melon	北海道 マダコ Hokkaido Octpus	

Cold Appetizer 冷たい前菜		Pasta Risotto パスタ / リゾット	
牛ハツとトウモロコシのケールサラダ サマートリュフ Beef herat Corn and Kale Saled with Summer Truffles	2,000	パブリカとブッフアラ ンドウイヤのリゾット Bell Pepper and Bufflo Mozzarella, Nduja Risotto	2,800
イタリア産ブラータチーズと生ハム 赤肉メロン Italian Burrata Cheese with Prosciutto with Melon	2,400	毛ガニとポロ葱のマスカルポーネトマトソース Hairy Crab and Leek,Mascarpone Tomato Sauce	2,600
長崎県産イサキのカルパッチョ 日向夏とアスパラガス Carpaccio of Nagasaki Sardine with Domestic Citrus and Asparagus	2,500	マダコとズッキーニ ミントのスパゲッティ Octopus and Zucchini, Spaghetti with Mint	2,600
		ムラサキウニとイタリア産イエロートマト 冷製トラパネーゼ Purple Sea Urchin and Yellow Tomato, Cold Trapanese Pasta	2,800

Hot Appetizer 温かい前菜	
季節野菜のグリルミスト 本日の素材に合わせたソース Grilled Seasonal Vegetables	2,300 (L.O.21:00)
豊洲市場直送 魚介のフリットミスト Seafood Frit from Toyosu Market	2,800

Fish & Meat メイン料理	
豊洲市場直送 本日鮮魚のサルタート Sautéed Today Fish from Toyosu Market	3,500
旬魚介のまるごとアクアパッツァ Whole Seasonal Seafood Aqua pazza	4,000 (L.O.21:00)
子羊の煮込み 夏野菜とクスクスを添えて Stewed Lamp with Summer Vegetables and Couscous	4,000

Dolce ドルチェ	
ミルフィーユ コムハニー マンゴーパッションソース Millefeuille Comb Honey with Mango Passion Sauce	1,200
パイナップルのクレープジュゼット ココナッツジェラート Pineapple Crepe Suzette with Coconut Gelato	1,200
フレンチトースト ラム薫るハニーナッツ French toast Rum-scented Honey Nuts	1,200

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	2,600 (L.O.21:00)

Pizza Pasta Risotto ピザ / パスタ / リゾット

奥久慈卵のカルボナーラ Carbonara made with Prime eggs	2,500
特製ボロネーゼ リングイネ・ピッコレ Special Bolognese Pasta Linguine Piccole	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 ピザ 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

★鯖カマのアル・フォルノ ガーリックと香草風味 ★Grilled Tuna color , Garlic and Herb Flavor	3,400 (L.O.21:00)
★旬魚介のまるごとアクアパッツァ ★Whole seasonal seafood Acqua pazza	4,000 (L.O.21:00)
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)	9,500 (L.O.21:00)
豪州産葡萄酒牛ロースのグリッリア Grilled Australian Grape Beef Loin	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

