

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	
	生ハムとパイナップルのコンポスタ Prosciutto and Pineapple Compote	
	茄子とズッキーニのマリナート Marinated Eggplant and Zucchini	
	サーモンと夏野菜のブルスケッタ Bruschetta with Salmon and Summer Vegetables	
	ウフマヨ トウモロコシのソース Corn Sauce Deviled Eggs	
Main Dish	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
Pasta	アボカドと小柱の冷製ジェノベーゼ (+300 大盛変更) Cold Genovese. Avocado and Baby Scallops	
	ラグービアンコ ミントの香り (+300 大盛変更) White Ragu with a Hint of Mint	
	ポロネーゼとモッツァレラのラザニア Lasagna, Bolognese with Mozzarella	+ ¥300
Pizza	ピッツァ パルボ ディ ディアブロ (タコ・ニンニク・バジル・チリソース) Pizza "Polpo de Diavolo"(Octopus, Garlic,Basil&Chili)	+ ¥300
	ピッツァ PENTHOUSE ビアンコ (シラス・生海苔・チーズ) Pizza "PENTHOUSE Bianco"(Whitebait, Seaweed)	+ ¥300
Fish	本日鮮魚のサルタート シチリア風 Today's Sautéed Fish, Sicilian Style	+ ¥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.	
	タブナードソース/山椒バルサミコソース/ 赤ワインソース Tapenade Sauce/Sancho Balsamic / Red Wine Sauce	
Dolce	ジェラティーナ ディ フルッタ Seasonal Fruits Jelly	

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	
	生ハムとパイナップルのコンポスタ Prosciutto and Pineapple Compote	
	茄子とズッキーニのマリナート Marinated Eggplant and Zucchini	
	サーモンと夏野菜のブルスケッタ Bruschetta with Salmon and Summer Vegetables	
	ウフマヨ トウモロコシのソース Corn Sauce Deviled Eggs	
Pasta	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
	アボカドと小柱の冷製ジェノベーゼ Cold Genovese. Avocado and Baby Scallops	
	ラグービアンコ ミントの香り White Ragu with a Hint of Mint	
	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	本日鮮魚のサルタート シチリア風 Today's Sautéed Fish, Sicilian Style	
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.	
	タブナードソース/山椒バルサミコソース/ 赤ワインソース Tapenade Sauce/Sancho Balsamic / Red Wine Sauce	
Dolce	ジェラティーナ ディ フルッタ Seasonal Fruits Jelly	

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	
	生ハムとパイナップルのコンポスタ Prosciutto and Pineapple Compote	
	茄子とズッキーニのマリナート Marinated Eggplant and Zucchini	
	サーモンと夏野菜のブルスケッタ Bruschetta with Salmon and Summer Vegetables	
	ウフマヨ トウモロコシのソース Corn Sauce Deviled Eggs	
Pasta	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
	アボカドと小柱の冷製ジェノベーゼ Cold Genovese. Avocado and Baby Scallops	
	ラグービアンコ ミントの香り White Ragu with a Hint of Mint	
	ポロネーゼとモッツァレラのラザニア Lasagna, Bolognese with Mozzarella	
Fish	本日鮮魚のサルタート シチリア風 Today's Sautéed Fish, Sicilian Style	
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	+ ¥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.	
	タブナードソース/山椒バルサミコソース/ 赤ワインソース Tapenade Sauce/Sancho Balsamic / Red Wine Sauce	
Dolce	ジェラティーナ ディ フルッタ Seasonal Fruits Jelly	

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・ブレモン (シャンパーニュ)
Bernard Bremont Evidencw G.C Brut

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・ブレモン
Bernard Bremont Evidencw G.C Brut

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