

SEASONAL

Seasonal ingredient

季節の特選素材

山菜各種 (こごみ・ふきのとう・つぼみな) Various wild vegetables	愛媛県 真鯛 Red sea bream from Ehime	千葉県産 蛤 Clams from Chiba
茨城県 霞ヶ浦産 白魚 Whitebait from Lake Kasumigaura, Ibaraki	静岡県 駿河湾 桜海老 Sakura shrimp from Suruga Bay, Shizuoka	北海道産 帆立貝 Scallops from Hokkaido
兵庫県産 ほたるいか Firefly squid from Hyogo	北海道産 本マス Red trout from Hokkaido	愛媛県 せとか Setoka from Ehime

Cold Appetizer 冷たい前菜

茨城県産霞ヶ浦白魚のクロスティーヌ Crostine made with Kasumigaura whitebait from Ibarak	2個 1,200	兵庫県産ほたるいかと ホワイトアスパラのペペロンチーノ Peperoncino with firefly squid from Hyogo and white asparagus	2,500
愛媛県産せとかとイタリア産ブラータチーズ 生ハム添え Setoka from Ehime Italian burrata cheese with prosciutto	2,500	国産筍と静岡県産駿河湾海老のリゾット Risotto with domestic bamboo shoots and Suruga Bay shrimp from Shizuoka	3,000
こだわり苺とイタリア産生ハムのインサラータ Insalata with strawberries and Italian prosciutto	2,300	兵庫県産ズワイガニとホワイトアスパラのピッツァ Pizza with snow crab from Hyogo and white asparagus	
愛媛県産真鯛と赤海老のカルパッチョ 愛媛県産せとかと春野菜添え Ehime red sea bream and red shrimp carpaccio Ehime Setoka with spring vegetables	2,500		

Hot Appetizer 温かい前菜

静岡県浜名湖産生海苔と 北海道産ホタテのグラタン オランダーズソース Fresh seaweed from Lake Hamana, Shizuoka Hokkaido scallop gratin with hollandaise sauce	1枚 1,600 (L.O.21:00)	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)
千葉県産蛤とムール貝のマリニエールフレンチフライポテト Chiba clam and mussel marinière French fries	3,000	岐阜県産飛騨牛と旬野菜のロースト 静岡県産本山葵 Gifu Hida beef and roasted seasonal vegetables Shizuoka real wasabi	9,000 (L.O.21:00)
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 mist with seasonal vegetables Sauces to match the ingredients of the day	2,300 (L.O.21:00)		
北海道産帆立貝と山菜のフリット 自家製の山椒塩 Hokkaido scallop and mountain vegetable fritters with homemade Japanese pepper salt	2,500		

Pizza Pasta Rizotte ピザ / パスタ / リゾット

兵庫県産ほたるいかと ホワイトアスパラのペペロンチーノ Peperoncino with firefly squid from Hyogo and white asparagus	2,800
国産筍と静岡県産駿河湾海老のリゾット Risotto with domestic bamboo shoots and Suruga Bay shrimp from Shizuoka	3,000
兵庫県産ズワイガニとホワイトアスパラのピッツァ Pizza with snow crab from Hyogo and white asparagus	

Fish & Meat メイン料理

北海道産本マスのサルタート 赤ワインソース Hokkaido trout salted with red wine sauce	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)
岐阜県産飛騨牛と旬野菜のロースト 静岡県産本山葵 Gifu Hida beef and roasted seasonal vegetables Shizuoka real wasabi	9,000 (L.O.21:00)

Dolce ドルチェ

こだわり苺のスープ仕立て バニラアイス添え Special strawberry soup with vanilla ice cream	1,800
愛媛県産せとかのクリームブリュレ Ehime Prefecture Setoka creme brulee	1,500

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 Rizotte ピザ / パスタ / リゾット

奥久慈卵のカルボナーラ Carbonara made with Plime eggs	2,500
特製ボロネーゼ リングイネ・ピッコレ Special Bolognese Pasta Linguine Piccore	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 ペントハウス (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 (ノ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

★ 鮪カマのアル・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)
豪州産葡萄牛ロースのグリッリア Grilled Australian Grape Beef Loin (21:00 LO)	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

