

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	オレンジとマスタードのウフマヨ Deviled Eggs with Orange and Mustard	
	太刀魚のカルピオーネ Marinated Beltfish Calpione Style	
	自家製蒸し鶏のアーリオオーリオ Steamed Chicken Aglio e Olio	
	きのこのクロスティース Mushroom Crostini	
	魚介の香草レモンマリネ Herb and Lemon Marinated Seafood	
Main Dish	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
	Pasta	
	サーモンとトマト 冷製レモンソース (+300 大盛変更) Chilled Lemon and Tomato Pasta with Salmon	
	秋茄子のプッタネスカ (+300 大盛変更) Putanesca with Eggplant	
	ボ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PENTHOUSE (しらす・大葉・ニンニク・トマトソース) Pizza PENTHOUSE(Whitebait, Garlic, Japanese Basil i)	+¥300
	ピッツァ ボスカイオーラ (キノコ・ツナ・ケッパー・クリームソース) Pizza Boscaiola (Mushrooms, Tuna, Capers, Cream)	+¥300
	Fish	
	鯉のサルタート 山葵のジェノベーゼ Sauteed Bonito with Wasabi Genovese 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
	米国産プライムビーフ 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.	
	赤ワインソース/トンナートソース/ アラビアータソース Red wine Sauce/ Tuna Balsamic / Arrabbiata Sauce	
Dolce	葡萄のコンポジション フロマージュブランクリーム Grape Composition with Fromage Blanc Cream	

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	オレンジとマスタードのウフマヨ Deviled Eggs with Orange and Mustard	
	太刀魚のカルピオーネ Marinated Beltfish Calpione Style	
	自家製蒸し鶏のアーリオオーリオ Steamed Chicken Aglio e Olio	
	きのこのクロスティース Mushroom Crostini	
	魚介の香草レモンマリネ Herb and Lemon Marinated Seafood	
Pasta	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
	サーモンとトマト 冷製レモンソース Chilled Lemon and Tomato Pasta with Salmon	
	秋茄子のプッタネスカ Putanesca with Eggplant	
	ボロネーゼとモッツアレラのラザニア 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	
	鯉のサルタート 山葵のジェノベーゼ Sauteed Bonito with Wasabi Genovese 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
	米国産プライムビーフ 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.	
	赤ワインソース/トンナートソース/ アラビアータソース Red wine Sauce/ Tuna Balsamic / Arrabbiata Sauce	
Dolce	葡萄のコンポジション フロマージュブランクリーム Grape Composition with Fromage Blanc Cream	

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	オレンジとマスタードのウフマヨ Deviled Eggs with Orange and Mustard	
	太刀魚のカルピオーネ Marinated Beltfish Calpione Style	
	自家製蒸し鶏のアーリオオーリオ Steamed Chicken Aglio e Olio	
	きのこのクロスティース Mushroom Crostini	
	魚介の香草レモンマリネ Herb and Lemon Marinated Seafood	
Pasta	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
	サーモンとトマト 冷製レモンソース Chilled Lemon and Tomato Pasta with Salmon	
	秋茄子のプッタネスカ Putanesca with Eggplant	
	ボロネーゼとモッツアレラのラザニア Lasagna, Bolognese with Mozzarella	
	Fish	
	鯉のサルタート 山葵のジェノベーゼ Sauteed Bonito with Wasabi Genovese Sauce	
	Meat	
	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
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
	米国産プライムビーフ 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.	
	赤ワインソース/トンナートソース/ アラビアータソース Red wine Sauce/ Tuna Balsamic / Arrabbiata Sauce	
Dolce	葡萄のコンポジション フロマージュブランクリーム Grape Composition with Fromage Blanc Cream	

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