

# 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~
<b>前菜 / 選べるメインデッシュ / ドルチェ</b> <b>Appetizer / Main Dish / Dolce</b>		
<b>Appetizer</b>	ウフマヨ デュクセルクソース Deviled Eggs with Duxelles Sauce  サーモンの自家製コンフィ Home-made Salmon Confit  秋ナスと小柱のブルスケッタ Egg plant & Baby Scallop Brusuchetta  南瓜の白ワインマリネ Marinated Pumpkin  本日の前菜 Today's Appetizer	
<b>Main Dish</b>	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
Pasta	小エビ・茸と青紫蘇のクリームソース (+300 大盛変更) Shrimp, Mushroom & Perilla Cream Sauce  蒸し鶏とほうれん草の和風ソース (+300 大盛変更) Steamed Chicken & Spinach, Japanese-style Sauce  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PENTHOUSE (しらす・大葉・ニンニク・トマトソース) Pizza PENTHOUSE(Whitebait, Garlic, Japanese Basil i)  ピッツァ サルモーネ (サーモン・赤玉葱・ケッパー・トマト・クリーム) Pizza Salmone (Salmon, Red Onion, Caper, Tomato,)	+¥300 +¥300
Fish	メバチマグロのコトレットタ サルサポモドーロ Bigeye Tuna Catoletta with Pomodoro Sauce	+¥700
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  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 Beef fillet	+¥700 +¥1,200 +¥1,500
<b>Sauce</b>	○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.  トンナートソース/マルサラソース/ 山葵ジェノベーゼソース Tuna Sauce/ Marsala Sauce / Wasabi Genovese Sauce	
<b>Dolce</b>	リンゴのカラメラテ バニラジェラート Caramelized Apple with Vanilla Gelato	

LUNCH COURSE B		Weekday 4,000yen~ Weekend 4,300yen~
<b>前菜 / 選べるパスタ / 選べるメインディッシュ / ドルチェ</b> <b>Appetizer / Pasta / Main Dish / Dolce</b>		
<b>Appetizer</b>	ウフマヨ デュクセルクソース Deviled Eggs with Duxelles Sauce  サーモンの自家製コンフィ Home-made Salmon Confit  秋ナスと小柱のブルスケッタ Egg plant & Baby Scallop Brusuchetta  南瓜の白ワインマリネ Marinated Pumpkin  本日の前菜 Today's Appetizer	
<b>Pasta</b>	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
Pasta	小エビ・茸と青紫蘇のクリームソース Shrimp, Mushroom & Perilla Cream Sauce  蒸し鶏とほうれん草の和風ソース Steamed Chicken & Spinach, Japanese-style Sauce  ポロネーゼとモッツァレラのラザニア Lasagna, Bolognese with Mozzarella	
<b>Main Dish</b>	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
Fish	メバチマグロのコトレットタ サルサポモドーロ Bigeye Tuna Catoletta with Pomodoro 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  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 Beef fillet	+¥500 +¥800
<b>Sauce</b>	○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.  トンナートソース/マルサラソース/ 山葵ジェノベーゼソース Tuna Sauce/ Marsala Sauce / Wasabi Genovese Sauce	
<b>Dolce</b>	リンゴのカラメラテ バニラジェラート Caramelized Apple with Vanilla Gelato	

LUNCH COURSE C		Weekday 6,000yen~ Weekend 6,300yen~
<b>前菜 / 選べるパスタ / 魚料理 / 選べる肉料理 / ドルチェ</b> <b>Appetizer / Pasta / Fish Dish / Meat Dish / Dolce</b>		
<b>Appetizer</b>	ウフマヨ デュクセルクソース Deviled Eggs with Duxelles Sauce  サーモンの自家製コンフィ Home-made Salmon Confit  秋ナスと小柱のブルスケッタ Egg plant & Baby Scallop Brusuchetta  南瓜の白ワインマリネ Marinated Pumpkin  本日の前菜 Today's Appetizer	
<b>Pasta</b>	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish	
Pasta	小エビ・茸と青紫蘇のクリームソース Shrimp, Mushroom & Perilla Cream Sauce  蒸し鶏とほうれん草の和風ソース Steamed Chicken & Spinach, Japanese-style Sauce  ポロネーゼとモッツァレラのラザニア Lasagna, Bolognese with Mozzarella	
<b>Fish</b>	メバチマグロのコトレットタ サルサポモドーロ Bigeye Tuna Catoletta with Pomodoro Sauce	
<b>Meat</b>	○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  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 Beef fillet	+¥500 +¥800
<b>Sauce</b>	○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.  トンナートソース/マルサラソース/ 山葵ジェノベーゼソース Tuna Sauce/ Marsala Sauce / Wasabi Genovese Sauce	
<b>Dolce</b>	リンゴのカラメラテ バニラジェラート Caramelized Apple with Vanilla Gelato	

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) 2,000  
Alcohol free flow including sparkling wine

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) 2,500  
Alcohol free flow including sparkling wine

---

お子様用ドリンクバー 500  
Kids only drinks at the buffer

お子様用単品メニュー (ドリンクバー付き)  
Kids Menu

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

### GLASS WINE

ラルス スブマンテ ブリュット (スパークリング) 1,000  
Larus Spumante Brut (Sparkling)

ローランペリエ・ラ・キュヴェ ブリュット (シャンパーニュ) 1,600  
Laurent Perrier La Cuve Brut

セニョリオ・デ・オルガス (赤・白) 800  
Senorio de Orgaz (Red / White)

### BOTTLE WINE

ラルス スブマンテ ブリュット (スパークリング) 5,800  
Larus Spumante Brut (Sparkling)

ローランペリエ・ラ・キュヴェ ブリュット (シャンパーニュ) 10,800  
Laurent Perrier La Cuve Brut

セニョリオ・デ・オルガス (赤・白) 3,800  
Senorio de Orgaz (Red / White)

### COCKTAIL

ウイスキー：ソーダ/ジンジャエール 800  
Whiskey：Soda / Ginger Ale

ジン：ソーダ/ジンジャエール/トニック 800  
Gin：Soda / Ginger Ale / Tonic

ウォッカ：ソーダ/ジンジャエール/トニック 800  
Vodka：Soda / Ginger Ale / Tonic

カシス：オレンジ/ソーダ/ウーロン茶 800  
Cases：Orange / Soda / Oolong Tea

THE  
PENTHOUSE  
with weekend terrace