

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	ウフマヨ かぼちゃのソース Deviled Eggs with Pumpkin Sauce 薩摩芋のマリネ オレンジ風味 Marinated Sweet Potato with Orange Hint ポルポディアフォガード Polpo Affogato 蒸し鶏とブロッコリーのアーリオオーリオ Steamed Chicken and Broccoli Aglio e Olio 本日の前菜 Today's Appetizer		
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・キノコ・ほうれん草のクリームソース Creamy Salmon, Mushroom and Spinach Pasta		大盛り + ¥300
	桜エビとブロッコリー トマトソース Sakura Shrimp and Broccoli Tomato Sauce Pasta		大盛り + ¥300
	ポ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 サラーム ディ ブロッコリー (サラミ・ブロッコリー・クリームソース) Pizza Salame di Broccoli (Salami, Broccoli, Cream)		+ ¥300
Fish	鯖のサルタート ごぼうのスープ仕立て Sauteed Spanish Mackerel with Burdock Root Soup		+ ¥700
Meat	国産豚 グリッリア Grilled Domestic pork		+ ¥700
	子羊 グリッリア Grilled Lamb		+ ¥1,200
	米国産プライムビーフ アッロースト 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. シャリアピンソース/ゴルゴンゾーラソース/ 山葵ジェノベーゼソース Chaliapin Sauce/ Gorgonzola Sauce / Genovese Wasabi Sauce		
Dolce	モンテビアンコ Mont Blanc(Chestnut Cream Dessert)		

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	ウフマヨ かぼちゃのソース Deviled Eggs with Pumpkin Sauce 薩摩芋のマリネ オレンジ風味 Marinated Sweet Potato with Orange Hint ポルポディアフォガード Polpo Affogato 蒸し鶏とブロッコリーのアーリオオーリオ Steamed Chicken and Broccoli Aglio e Olio 本日の前菜 Today's Appetizer		
Pasta	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish サーモン・キノコ・ほうれん草のクリームソース Creamy Salmon, Mushroom and Spinach Pasta 桜エビとブロッコリー トマトソース Sakura Shrimp and Broccoli Tomato Sauce Pasta ポ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	鯖のサルタート ごぼうのスープ仕立て Sauteed Spanish Mackerel with Burdock Root Soup		
Meat	国産豚 グリッリア Grilled Domestic Pork 子羊 グリッリア Grilled Lamb 米国産プライムビーフ アッロースト Grilled Domestic Beef fillet		+ ¥500 + ¥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. シャリアピンソース/ゴルゴンゾーラソース/ 山葵ジェノベーゼソース Chaliapin Sauce/ Gorgonzola Sauce / Genovese Wasabi Sauce		
Dolce	モンテビアンコ Mont Blanc(Chestnut Cream Dessert)		

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	ウフマヨ かぼちゃのソース Deviled Eggs with Pumpkin Sauce 薩摩芋のマリネ オレンジ風味 Marinated Sweet Potato with Orange Hint ポルポディアフォガード Polpo Affogato 蒸し鶏とブロッコリーのアーリオオーリオ Steamed Chicken and Broccoli Aglio e Olio 本日の前菜 Today's Appetizer		
Pasta	○下記より一つお選びください Please choice some one main dish サーモン・キノコ・ほうれん草のクリームソース Creamy Salmon, Mushroom and Spinach Pasta 桜エビとブロッコリー トマトソース Sakura Shrimp and Broccoli Tomato Sauce Pasta ポロネーゼとモッツアレラのラザニア Lasagna, Bolognese with Mozzarella		
Fish	鯖のサルタート ごぼうのスープ仕立て Sauteed Spanish Mackerel with Burdock Root Soup		
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 Grilled Domestic Pork 子羊 グリッリア Grilled Lamb 米国産プライムビーフ アッロースト Grilled Domestic Beef fillet		+ ¥500 + ¥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. シャリアピンソース/ゴルゴンゾーラソース/ 山葵ジェノベーゼソース Chaliapin Sauce/ Gorgonzola Sauce / Genovese Wasabi Sauce		
Dolce	モンテビアンコ Mont Blanc(Chestnut Cream Dessert)		

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

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

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

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

1,600

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

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

10,800

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