

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 牛蒡とスパイスのソース Deviled Eggs with Spicy Burdock Root Sauce	
	スモークサーモンとレモンハーブクリームのカロスティーニ Crostini, Smoked Salmon & Lemon Herb Cream Crostini	
	リンゴと蕪のローストマリネ Marinated Apple and Turnip	
	鶏肉と冬野菜のカポナータ Chicken and Winter Vegetables Caponata	
	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	
	海老とカリフラワーのクリームジェノベーゼ Shrimp and Cauliflower, Creamy Genovese	大盛り + ¥300
	ヤリイカとオリーブのトマトソース Squid and Olive Tomato Sauce	大盛り + ¥300
	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 マルゲリータ (モッツアレラ・バジル・トマトソース) Pizza PENTHOUSE(Mozzarella, Basil, Tomato Sauce)	+ ¥300
	ピッツァ 牛肉のラグービアンコ (?????????) Pizza White Beef Ragu (Salami, Broccoli, Cream)	+ ¥300
	Fish	
	メパチマグロのコトレッタ ケッカソース Bigeye Tuna Cutlet Checca Sauce	+ ¥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
	米国産ブライムビーフ 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.	
	すだちのシャリアピンソース/ゴルゴンゾーラソース/ マリナーラソース Sudachi Chaliapin Sauce/ Gorgonzola Sauce / Marinara Sauce	
Dolce	ムース チョコラート オレンジの香り Chocolate Mousse with Orange Note	

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 牛蒡とスパイスのソース	
	Devised Eggs with Spicy Burdock Root Sauce	
	スモークサーモンとレモンハーブクリームのカロスティーニ	
	Crostini, Smoked Salmon & Lemon Herb Cream Crostini	
	リンゴと蕪のローストマリネ	
	Marinated Apple and Turnip	
	鶏肉と冬野菜のカポナータ	
	Chicken and Winter Vegetables Caponata	
	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	
	海老とカリフラワーのクリームジェノベーゼ	
	Shrimp and Cauliflower, Creamy Genovese	
	ヤリイカとオリーブのトマトソース	
	Squid and Olive Tomato Sauce	
	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	
	メバチマグロのコトレッタ ケッカソース	
	Bigeye Tuna Cutlet Checca Sauce	
Meat	国産豚 グリッリア	
	Grilled Domestic Pork	
	子羊 グリッリア	+ ¥500
	Grilled Lamb	
	米国産プライムビーフ アッロースト	+ ¥800
	Grilled Domestic Beef fillet	
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.	
	すだちのシャリアピンソース/ゴルゴンゾーラソース/マリナーラソース	
	Sudachi Chaliapin Sauce/ Gorgonzola Sauce / Marinara Sauce	
Dolce	ムース チョコラート オレンジの香り	
	Chocolate Mousse with Orange Note	

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 牛蒡とスパイスのソース Deviled Eggs with Spicy Burdock Root Sauce	
	スモークサーモンとレモンハーブクリームのカロスティーニ Crostini, Smoked Salmon & Lemon Herb Cream Crostini	
	リンゴと蕪のローストマリネ Marinated Apple and Turnip	
	鶏肉と冬野菜のカポナータ Chicken and Winter Vegetables Caponata	
	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	
	海老とカリフラワーのクリームジェノベーゼ Shrimp and Cauliflower, Creamy Genovese	
	ヤリイカとオリーブのトマトソース Squid and Olive Tomato Sauce	
	ポロネーゼとモッツァレラのラザニア Lasagna, Bolognese with Mozzarella	
Fish	メバチマグロのコトレッタ ケッカソース Bigeye Tuna Cutlet Checca Sauce	
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	+ ¥500
	米国産ブライムビーフ アッロースト	+ ¥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.	
	すだちのシャリアピンソース/ゴルゴンゾーラソース/ マリナーラソース Sudachi Chaliapin Sauce/ Gorgonzola Sauce / Marinara Sauce	
Dolce	ムース チョコラート オレンジの香り Chocolate Mousse with Orange Note	

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 (パン付き)
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