

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	ヤリイカと筍のトマト煮込み Simmered Spear Squid and Bamboo Shoots in Tomato Sauce		
	エビと冬野菜のレモンマリネ Lemon-Marinated Shrimp with Winter Vegetables		
	白いんげんとツナのインサラータ White Bean and Tuna Insalata		
	人参と蜜柑のラペ Carrot and Mandarin Orange Rape		
	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	冬キャベツとしらすのアーリオオーリオ Aglio e Olio with Winter Cabbage and Whitebait		大盛り + ¥300
	ほうれん草と小柱のクリームパスタ(ショートパスタ) Cream Pasta with Spinach and Bay Scallops (Short 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 クアトロフォルマッジ (マスカルポーネ、シュレッドチーズ、ゴルゴンゾーラ、エダムチーズ) Pizza Quattro Formaggi (Mascarpone Cheese, Shredded Cheese, Gorgonzola, Edam Cheese)		+ ¥300
	ピッツァ メランツァーネ (茄子・モッツアレラ・ペーコン・トマトソース) Pizza Melanzane (Eggplant Pizza)		+ ¥300
Fish	鯖のサルタート ポロ葱とゴルゴンゾーラのフォンデュータ Sautéed Spanish Mackerel with Leeks and Gorgonzola Fonduta		+ ¥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.		
	ヴァイオレットマスタードソース/バルサミコソース/ マリナーラソース Violet MustardSauce/ Balsamic Sauce / Marinara Sauce		
Dolce	フラゴラ・シャンティ Strawberries with Chantilly 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	ヤリイカと筍のトマト煮込み Simmered Spear Squid and Bamboo Shoots in Tomato Sauce		
	エビと冬野菜のレモンマリネ Lemon-Marinated Shrimp with Winter Vegetables		
	白いんげんとツナのインサラータ White Bean and Tuna Insalata		
	人参と蜜柑のラペ Carrot and Mandarin Orange Rape		
	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		
	冬キャベツとしらすのアーリオオーリオ Aglio e Olio with Winter Cabbage and Whitebait		
	ほうれん草と小柱のクリームパスタ(ショートパスタ) Cream Pasta with Spinach and Bay Scallops (Short 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 ポロ葱とゴルゴンゾーラのフォンデュータ Sautéed Spanish Mackerel with Leeks and Gorgonzola Fonduta		
Meat	国産豚 グリッリア Grilled Domestic Pork		
	子羊 グリッリア Grilled Lamb		+ ¥500
	米国産プライムビーフ アッロースト 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.		
	ヴァイオレットマスタードソース/バルサミコソース/ マリナーラソース Violet MustardSauce/ Balsamic Sauce / Marinara Sauce		
Dolce	フラゴラ・シャンティ Strawberries with Chantilly 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	ヤリイカと筍のトマト煮込み Simmered Spear Squid and Bamboo Shoots in Tomato Sauce		
	エビと冬野菜のレモンマリネ Lemon-Marinated Shrimp with Winter Vegetables		
	白いんげんとツナのインサラータ White Bean and Tuna Insalata		
	人参と蜜柑のラペ Carrot and Mandarin Orange Rape		
	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		
	冬キャベツとしらすのアーリオオーリオ Aglio e Olio with Winter Cabbage and Whitebait		
	ほうれん草と小柱のクリームパスタ(ショートパスタ) Cream Pasta with Spinach and Bay Scallops (Short 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 ポロ葱とゴルゴンゾーラのフォンデュータ Sautéed Spanish Mackerel with Leeks and Gorgonzola Fonduta		
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		+ ¥500
	米国産プライムビーフ アッロースト 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.		
	ヴァイオレットマスタードソース/バルサミコソース/ マリナーラソース Violet MustardSauce/ Balsamic Sauce / Marinara Sauce		
Dolce	フラゴラ・シャンティ Strawberries with Chantilly 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

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 Brut1,600

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 Brut10,800

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 Ale800

ジン：ソーダ/ ジンジャエール/ トニック
Gin：Soda / Ginger Ale / Tonic800

ウォッカ：ソーダ/ ジンジャエール/ トニック
Vodka：Soda / Ginger Ale / Tonic800

カシス：オレンジ/ ソーダ/ ウーロン茶
Cases：Orange / Soda / Oolong Tea800

THE
PENTHOUSE
with weekend terrace