

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 / 選べるメインディッシュ / 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
	ボロネーゼとモッツァレラのラザニア Lasagna, Bolognese with Mozzarella	+¥300
Pizza	ピツツア クアトロ フォルマッジ (マスカルボーネ、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
	ピツツア メランツァーネ (茄子・モッツァレラ・ベーコン・トマトソース) Pizza Melanzane (Eggplant Pizza)	+¥300
Fish	鰯のサルタート ボロ蔥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)
ボ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	鰯のサルタート ボロ蔥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
	米国産プライムビーフ アッロースト 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.

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)
ボロネーゼとモッツァレラのラザニア Lasagna, Bolognese with Mozzarella

Fish 鰯のサルタート
ボロ蔥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
米国産プライムビーフ アッロースト 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.

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あります。
お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

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

お子様用ドリンクバー (パン付き)
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

- ・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 900
Premium Malts "Kaoru Ale"

GLASS WINE

ラルス スプマンテ 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 (シャンパニュ) 1,600
Laurent Perrier La Cuve Brut

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

BOTTLE WINE

ラルス スプマンテ 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 (シャンパニュ) 10,800
Laurent Perrier La Cuve Brut

セニヨリオ・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