

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	フリッタータ <i>Frittata</i>	
	アフエタートミスト <i>Affettato Misto</i>	
	鳥とごぼうのレムラード <i>Chicken and Burdock Root Remoulade</i>	
	魚介のセビーチェ <i>Seafood Ceviche</i>	
	本日の前菜 <i>Today's Appetizer</i>	
Main Dish	○下記より一つお選びください <i>Please choice some one main dish</i>	
Pasta	タコとセロリのラグーパス (ショートパスタ) <i>Octopus Ragu Pasta (short pasta)</i>	大盛り + ¥300
	桜エビと九条ネギのアーリオ・オーリオ <i>Aglio e Olio with Dried Sakura Shrimp and Kujo Negi</i>	大盛り + ¥300
	ポロネーゼとモッツァレラのラザニア <i>Lasagna, Bolognese with Mozzarella</i>	+ ¥300
Pizza	ピッツァ ジェノベーゼ コン トンノ (ジェノベーゼ ツナ) <i>Pizza Genovese Con Tonno (Genovese Sauce Tuna)</i>	+ ¥300
	ピッツァ マルゲリータ (モッツァレラ バジル トマトソース) <i>Pizza Margherita (Mozzalerà Basil Tomato sauce)</i>	+ ¥300
Fish	鯖の香草パン粉焼き サルサポモドーロ <i>Herb-Crusted Spanish Mackerel with Salsa Pomodoro</i>	+ ¥700
Meat	国産豚 グリッリア <i>Grilled Domestic Pork</i>	+ ¥700
	子羊 グリッリア <i>Grilled Lamb</i>	+ ¥1,200
	米国産プライムビーフ アッロースト <i>Grilled Domestic Beef fillet</i>	+ ¥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 <i>If you chose meat dish.</i> <i>Please choice one from the options below.</i>	
	バルサミコソース / レフォールソース / アンチョビソース <i>Balsamic Sauce / Horseradish Sauce / Anchovy Sauce</i>	
Dolce	トスカーナ風 メリンガータ <i>Meringata</i>	

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	フリッタータ <i>Frittata</i>	
	アフエタートミスト <i>Affettato Misto</i>	
	鳥とごぼうのレムラード <i>Chicken and Burdock Root Remoulade</i>	
	魚介のセビーチェ <i>Seafood Ceviche</i>	
	本日の前菜 <i>Today's Appetizer</i>	
Pasta	○下記より一つお選びください <i>Please choice some one main dish</i>	
	タコとセロリのラグーパス (ショートパスタ) <i>Octopus Ragu Pasta (short pasta)</i>	
	桜エビと九条ネギのアーリオ・オーリオ <i>Aglio e Olio with Dried Sakura Shrimp and Kujo Negi</i>	
	ポロネーゼとモッツァレラのラザニア <i>Lasagna, Bolognese with Mozzarella</i>	
Main Dish	○下記より一つお選びください <i>Please choice some one main dish</i>	
Fish	鯖の香草パン粉焼き サルサポモドーロ <i>Herb-Crusted Spanish Mackerel with Salsa Pomodoro</i>	
Meat	国産豚 グリッリア <i>Grilled Domestic Pork</i>	
	子羊 グリッリア <i>Grilled Lamb</i>	+ ¥500
	米国産プライムビーフ アッロースト <i>Grilled Domestic Beef fillet</i>	+ ¥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 <i>If you chose meat dish.</i> <i>Please choice one from the options below.</i>	
	バルサミコソース / レフォールソース / アンチョビソース <i>Balsamic Sauce / Horseradish Sauce / Anchovy Sauce</i>	
Dolce	トスカーナ風 メリンガータ <i>Meringata</i>	

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	フリッタータ <i>Frittata</i>	
	アフエタートミスト <i>Affettato Misto</i>	
	鳥とごぼうのレムラード <i>Chicken and Burdock Root Remoulade</i>	
	魚介のセビーチェ <i>Seafood Ceviche</i>	
	本日の前菜 <i>Today's Appetizer</i>	
Pasta	○下記より一つお選びください <i>Please choice some one main dish</i>	
	タコとセロリのラグーパス (ショートパスタ) <i>Octopus Ragu Pasta (short pasta)</i>	
	桜エビと九条ネギのアーリオ・オーリオ <i>Aglio e Olio with Dried Sakura Shrimp and Kujo Negi</i>	
	ポロネーゼとモッツァレラのラザニア <i>Lasagna, Bolognese with Mozzarella</i>	
Fish	鯖の香草パン粉焼き サルサポモドーロ <i>Herb-Crusted Spanish Mackerel with Salsa Pomodoro</i>	
Meat	○下記より一つお選びください <i>Please choice some one main dish</i>	
	国産豚 グリッリア <i>Grilled Domestic Pork</i>	
	子羊 グリッリア <i>Grilled Lamb</i>	+ ¥500
	米国産プライムビーフ アッロースト <i>Grilled Domestic Beef fillet</i>	+ ¥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 <i>If you chose meat dish.</i> <i>Please choice one from the options below.</i>	
	バルサミコソース / レフォールソース / アンチョビソース <i>Balsamic Sauce / Horseradish Sauce / Anchovy Sauce</i>	
Dolce	トスカーナ風 メリンガータ <i>Meringata</i>	

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） <i>Alcohol free flow including sparkling wine</i>	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） <i>Alcohol free flow including sparkling wine</i>	2,500

お子様用ドリンクバー（パン付き） <i>Kids only drinks at the buffer</i>	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 <i>Premium Malts “Kaoru Ale”</i>	900
---	-----

GLASS WINE

ラルス スブマンテ ブリュット（スパークリング） <i>Larus Spumante Brut (Sparkling)</i>	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） <i>Laurent Perrier La Cuve Brut</i>	1,600
セニョリオ・デ・オルガス（赤・白） <i>Senorio de Orgaz (Red / White)</i>	800

BOTTLE WINE

ラルス スブマンテ ブリュット（スパークリング） <i>Larus Spumante Brut (Sparkling)</i>	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） <i>Laurent Perrier La Cuve Brut</i>	10,800
セニョリオ・デ・オルガス（赤・白） <i>Senorio de Orgaz (Red / White)</i>	3,800

COCKTAIL

ウィスキー：ソーダ/ ジンジャエール <i>Whiskey : Soda / Ginger Ale</i>	800
ジン：ソーダ/ ジンジャエール/ トニック <i>Gin : Soda / Ginger Ale / Tonic</i>	800
ウォッカ：ソーダ/ ジンジャエール/ トニック <i>Vodka : Soda / Ginger Ale / Tonic</i>	800
カシス：オレンジ/ ソーダ/ ウーロン茶 <i>Cases : Orange / Soda / Oolong Tea</i>	800

THE
PENTHOUSE
with weekend terrace