

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	ほうれん草とベーコンのフリッタータ <i>Spinach and Bacon Frittata</i> アフエタートミスト <i>Affettato Misto</i> 白身魚と新玉ねぎのスカパーチェ <i>Escabeche of White Fish and New Onions</i> 豚肉のフリカッセ <i>Pork Fricassée</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 choose one main dish</i>	
Pasta	鶏肉と玉ねぎとハーブのクリームソース (ショートパスタ) <i>Chicken, Onion and Herb Cream Sauce (short pasta)</i>	大盛り +¥300
	アサリと菜の花のトマトソースパスタ <i>Pasta with Tomato Sauce Clams and Rapeseed Blossoms</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 桜えびと春キャベツのマリナーラ (桜えび・アンチョビ・春キャベツ・トマトソース) <i>Pizza Sakura Shrimp and Spring Cabbage Marinara</i>	+¥300
	ピッツァクワトロフォルマッジ (マスカルポーネ、シュレッド、ゴルゴンゾーラ、エダム) <i>Pizza Quattro Formaggi</i>	+¥300
Fish	本日鮮魚のサルタート オリーブとケッパーフレッシュトマトの地中海風 <i>Today's Fresh Fish Mediterranean Style with Olives, Capers and Fresh Tomato</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. Please choice one from the options below.</i>	
	ベリーソース/レフォールソース/アンチョビソース <i>Berry Sauce/Horseradish Sauce/Anchovy Sauce</i>	
Dolce	パンナコッタ 桜ジュレ <i>Panna Cotta with Sakura Jelly</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	ほうれん草とベーコンのフリッタータ <i>Spinach and Bacon Frittata</i> アフエタートミスト <i>Affettato Misto</i> 白身魚と新玉ねぎのスカパーチェ <i>Escabeche of White Fish and New Onions</i> 豚肉のフリカッセ <i>Pork Fricassée</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 choose one main dish</i>	
	鶏肉と玉ねぎとハーブのクリームソース(ショートパスタ) <i>Chicken, Onion and Herb Cream Sauce (short pasta)</i>	
	アサリと菜の花のトマトソースパスタ <i>Pasta with Tomato Sauce Clams and Rapeseed Blossoms</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 choose one main dish</i>	
Fish	本日鮮魚のサルタート オリーブとケッパーフレッシュトマトの地中海風 <i>Today's Fresh Fish Mediterranean Style with Olives, Capers and Fresh Tomato</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. Please choice one from the options below.</i>	
	ベリーソース/レフォールソース/アンチョビソース <i>Berry Sauce/Horseradish Sauce/Anchovy Sauce</i>	
Dolce	パンナコッタ 桜ジュレ <i>Panna Cotta with Sakura Jelly</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	ほうれん草とベーコンのフリッタータ <i>Spinach and Bacon Frittata</i> アフエタートミスト <i>Affettato Misto</i> 白身魚と新玉ねぎのスカパーチェ <i>Escabeche of White Fish and New Onions</i> 豚肉のフリカッセ <i>Pork Fricassée</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 choose one main dish</i>	
	鶏肉と玉ねぎとハーブのクリームソース(ショートパスタ) <i>Chicken, Onion and Herb Cream Sauce (short pasta)</i>	
	アサリと菜の花のトマトソースパスタ <i>Pasta with Tomato Sauce Clams and Rapeseed Blossoms</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	本日鮮魚のサルタート オリーブとケッパーフレッシュトマトの地中海風 <i>Today's Fresh Fish Mediterranean Style with Olives, Capers and Fresh Tomato</i>	
Meat	○下記より一つお選びください <i>Please choose 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. Please choice one from the options below.</i>	
	ベリーソース/レフォールソース/アンチョビソース <i>Berry Sauce/Horseradish Sauce/Anchovy Sauce</i>	
Dolce	パンナコッタ 桜ジュレ <i>Panna Cotta with Sakura Jelly</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 buffet

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) 2,000
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) 2,500
Alcohol free flow including sparkling wine

お子様用ドリンクバー (パン付き) 500
Kids only drinks at the buffet

お子様用単品メニュー (ドリンクバー付き)
Kids Menu

・ポロネーゼパスタ 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 (シャンパーニュ) 1,600
Laurent Perrier La Cuve Brut

セニョリオ・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 (シャンパーニュ) 10,800
Laurent Perrier La Cuve Brut

セニョリオ・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