

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。
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		
	インゲンとベーコンのフリッタータ <i>Green Pea and Bacon Frittata</i>	
	アフエタートミスト <i>Affettato Misto</i>	
	キャロットラペ <i>Carrot Rape</i>	
	タコとセロリのマリネ <i>Marinated Celery and Octopus</i>	
	本日のアンティパスト <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	豚肉のナポリ風ジェノベーゼ (ショートパスタ) <i>Napolitan Pork Genovese (short pasta)</i>	大盛り +¥300
	グリーンアスパラのカチョエペペ <i>Asparagus Cacio e Pepe</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 クワトロフォルマッジ <i>Pizza Quattro Formagi</i>	+¥300
	ピッツァ ビアンケッティ (シラス・九条ネギ・トマトソース) <i>Pizza Bianchetti</i> (<i>White bite, Green Onion, Tomato Sauce</i>)	+¥300
Fish	メカジキのコトレッタ バジルソース <i>Swordfish Cotoletta with Basil Sauce</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>	
	ベリーソース/レフォールソース/グリーンペッパークリーム <i>Berry Sauce/Tape Saucenade/ Green Pepper Cream Sauce</i>	
Dolce		
	苺のプディノー ルバーブと桜のアクセント <i>Strawberry Pudding with Rhubarb and Sakura Accents</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		
	インゲンとベーコンのフリッタータ <i>Green Pea and Bacon Frittata</i>	
	アフエタートミスト <i>Affettato Misto</i>	
	キャロットラペ <i>Carrot Rape</i>	
	タコとセロリのマリネ <i>Marinated Celery and Octopus</i>	
	本日のアンティパスト <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>	
	豚肉のナポリ風ジェノベーゼ (ショートパスタ) <i>Napolitan Pork Genovese (short pasta)</i>	
	グリーンアスパラのカチョエペペ <i>Asparagus Cacio e Pepe</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	メカジキのコトレッタ バジルソース <i>Swordfish Cotoletta with Basil Sauce</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>	
	ベリーソース/レフォールソース/グリーンペッパークリーム <i>Berry Sauce/Horseradish Sauce /Green Pepper Cream Sauce</i>	
Dolce		
	苺のプディノー ルバーブと桜のアクセント <i>Strawberry Pudding with Rhubarb and Sakura Accents</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		
	インゲンとベーコンのフリッタータ <i>Green Pea and Bacon Frittata</i>	
	アフエタートミスト <i>Affettato Misto</i>	
	キャロットラペ <i>Carrot Rape</i>	
	タコとセロリのマリネ <i>Marinated Celery and Octopus</i>	
	本日のアンティパスト <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>	
	豚肉のナポリ風ジェノベーゼ (ショートパスタ) <i>Napolitan Pork Genovese (short pasta)</i>	
	グリーンアスパラのカチョエペペ <i>Asparagus Cacio e Pepe</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	メカジキのコトレッタ バジルソース <i>Swordfish Cotoletta with Basil Sauce</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.</i> <i>Please choice one from the options below.</i>	
	ベリーソース/レフォールソース/グリーンペッパークリーム <i>Berry Sauce/Horseradish Sauce/ Green Pepper Cream Sauce</i>	
Dolce		
	苺のプディノー ルバーブと桜のアクセント <i>Strawberry Pudding with Rhubarb and Sakura Accents</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) 1,800
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) 6,200
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) 4,200
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