

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	小柱と柑橘のセビーチェ Scallop and Citrus Ceviche	
	そら豆のフリッタータ Broad Bean Frittata	
	米ナスのシチリアーナ Sicilian-style Eggplant	
	アフエッタートミスト Assorted sliced meats	
	本日の前菜 Today's Appetizer	
Main Dish	○下記より一つお選びください <i>Please choose one main dish</i>	
Pasta	シラスとなすのペンネアラビアータ Whitebait and Eggplant Penne Arrabiata	大盛 +¥300
	海老とルッコラのレモンバターソース Shrimp and Arugula Pasta with Lemon Butter Sauce	大盛 +¥300
	ポロネーゼとモッツァレラのラザニア Lasagna Bolognese with Mozzarella	+¥300
Pizza	クワトロフォルマッジ Quattoro Formaggi	+¥300
	プリマヴェーラ (春キャベツ・新玉ねぎ・ベーコン・トマトソース) Primavera (Spring cabbage, onion, Bacon, Tomato sauce)	+¥300
Fish	本日鮮魚カッチュッコ Cacciucco with Today's Fresh Fish	+¥700
Meat	国産豚のグリッリア Gilled Japanese Pork	+¥700
	子羊のグリッリア Gilled Lamb	+¥1,200
	米国産ブライムビーフのアッロースト Roasted Beef Fillet	+¥1,500
	○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>	
	バルサミコソース タブナードソース ペッパークリームソース Balsamic Sauce / Tapenade Sauce / Pepper Sauce	
Dolce	柑橘のティラミス Citrus Tiramisu	

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	小柱と柑橘のセビーチェ Spear Squid and Tomato Ceviche	
	そら豆のフリッタータ Broad Bean Frittata	
	米ナスのシチリアーナ Sicilian-style Eggplant	
	アフエッタートミスト Assorted sliced meats	
	本日の前菜 Today's Appetizer	
Pasta	○下記より一つお選びください <i>Please choose one main dish</i>	
	シラスとなすのペンネアラビアータ Whitebait and Eggplant Penne Arrabiata	
	海老とルッコラのレモンバターソース Shrimp and Arugula Pasta with Lemon Butter Sauce	
	ポ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 <i>Please choose one main dish</i>	
Fish	本日鮮魚カッチュッコ Cacciucco with Today's Fresh Fish	
Meat	国産豚のグリッリア Gilled Japanese Pork	
	子羊のグリッリア Gilled Lamb	+¥500
	米国産ブライムビーフのアッロースト Roasted Beef Fillet	+¥800
	○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>	
	バルサミコソース タブナードソース ペッパークリームソース Balsamic Sauce / Tapenade Sauce / Pepper Sauce	
Dolce	柑橘のティラミス Citrus Tiramisu	

LUNCH COURSE C		Weekday 6000yen~ 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	小柱と柑橘のセビーチェ Spear Squid and Tomato Ceviche	
	そら豆のフリッタータ Broad Bean Frittata	
	米ナスのシチリアーナ Sicilian-style Eggplant	
	アフエッタートミスト Assorted sliced meats	
	本日の前菜 Today's Appetizer	
Pasta	○下記より一つお選びください <i>Please choose one main dish</i>	
	シラスとなすのペンネアラビアータ Whitebait and Eggplant Penne Arrabiata	
	海老とルッコラのレモンバターソース Shrimp and Arugula Pasta with Lemon Butter Sauce	
	ポロネーゼとモッツァレラのラザニア Lasagna Bolognese with Mozzarella	
Fish	本日鮮魚カッチュッコ Cacciucco with Today's Fresh Fish	
Meat	国産豚のグリッリア Gilled Japanese Pork	
	子羊のグリッリア Gilled Lamb	
	国産ブライムビーフのアッロースト Roasted Beef Fillet	+500
	米国産ブライムビーフのアッロースト Roasted Beef Fillet	+800
	○肉料理のソースを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>	
	バルサミコソース タブナードソース ペッパークリームソース Balsamic Sauce / Tapenade Sauce / Pepper Sauce	
Dolce	柑橘のティラミス Citrus Tiramisu	

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) **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 buffer

お子様用単品メニュー (ドリンクバー付き)
Kids Menu

・ポロネーゼバスタ **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 **1000**
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) **1200**
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) **1000**
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