

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	カプレーゼ <i>Caprese Salad</i>	
	アフエータートミスト <i>Affettato Misto</i>	
	アスパラとベーコンのフリッタータ <i>Asparagus and Bacon Frittata</i>	
	夏野菜のカポナータ <i>Summer Vegetable Caponata</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	イワシとウイキョウのラグーソース (ショートパスタ) <i>Sardine and Fennel Ragù Sauce (short pasta)</i>	大盛り +¥300
	浅利とオレンジのアーリオオーリオ <i>Aglio e Olio with Clams and Orange</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	自家製サルシッチャと枝豆のクリームピザ (サルシッチャ・枝豆・クリームピザ) <i>Pizza Homemade Salsiccia and Edamame Cream Sauce</i>	+¥300
	マルゲリータ <i>Pizza Quattro Formaggi</i>	+¥300
Fish	本日鮮魚のサルタート リボルノ風 <i>Today's Fresh Fish Livorno-Style</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/ケッカソース/有馬山椒ソース <i>BalsamicSauce/ChecçaSauce/ Arima Sansho Pepper Sauce</i>	
Dolce	ブルーベリーとヨーグルトのタルト仕立て <i>Blueberry and Yogurt Tart Style</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	カプレーゼ <i>Caprese Salad</i>	
	アフエータートミスト <i>Affettato Misto</i>	
	アスパラとベーコンのフリッタータ <i>Asparagus and Bacon Frittata</i>	
	夏野菜のカポナータ <i>Summer Vegetable Caponata</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>		
Pasta	イワシとウイキョウのラグーソース (ショートパスタ) <i>Sardine and Fennel Ragù Sauce (short pasta)</i>	
	浅利とオレンジのアーリオオーリオ <i>Aglio e Olio with Clams and Orange</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 リボルノ風 <i>Today's Fresh Fish Livorno-Style</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/ケッカソース/有馬山椒ソース <i>BalsamicSauce/ChecçaSauce/ Arima Sansho Pepper Sauce</i>	
Dolce	ブルーベリーとヨーグルトのタルト仕立て <i>Blueberry and Yogurt Tart Style</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	カプレーゼ <i>Caprese Salad</i>	
	アフエータートミスト <i>Affettato Misto</i>	
	アスパラとベーコンのフリッタータ <i>Asparagus and Bacon Frittata</i>	
	夏野菜のカポナータ <i>Summer Vegetable Caponata</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>		
Pasta	イワシとウイキョウのラグーソース (ショートパスタ) <i>Sardine and Fennel Ragù Sauce (short pasta)</i>	
	浅利とオレンジのアーリオオーリオ <i>Aglio e Olio with Clams and Orange</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 リボルノ風 <i>Today's Fresh Fish Livorno-Style</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>	
	バルサミコソース/ケッカソース/有馬山椒ソース <i>BalsamicSauce/ChecçaSauce/ Arima Sansho Pepper Sauce</i>	
Dolce	ブルーベリーとヨーグルトのタルト仕立て <i>Blueberry and Yogurt Tart Style</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 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) 1800
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) 6200
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) 10800
Laurent Perrier La Cuve Brut

セニョリオ・デ・オルガス (赤・白) 4200
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