

# 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~<br>Weekend 3,300yen~                                      |       |
|---|--|---|-------|
| 前菜 / 選べるメインデッシュ / ドルチェ<br>Appetizer / Main Dish / Dolce |  |   |       |
| Appetizer   | キャロットラペ<br><i>Carrot Salad</i>   |   |       |
|   | アフエタートミスト<br><i>Affettato Misto</i>  |   |       |
|   | モロヘイヤのフリッタータ<br><i>Molokheya Frittata</i>  |   |       |
|   | アボカドとタコの大葉マリネ<br><i>Avocado and Octopus Marinated in Shiso Leaves</i>                                    |   |       |
| 本日の前菜<br><i>Today's Appetizer</i>                       |  |   |       |
| Main Dish   | ○下記より一つお選びください<br><i>Please choose one main dish</i>   |   |       |
|   | Pasta  |   |       |
|   | 辛子明太子と大葉のバターソース (ショートパスタ)<br><i>Spicy Mentaiko and Shiso Butter Sauce (short pasta)</i>                  | 大盛り<br>+¥300  |       |
|   | フレッシュトマトと小柱の冷製アラビアータ<br><i>Chilled Arrabbiata with Fresh Tomatoes and Small Clams</i>                    | 大盛り<br>+¥300  |       |
|   | ポロネーゼとモッツァレラのラザニア<br><i>Lasagna Bolognese with Mozzarella</i>  | +¥300   |       |
|   | Pizza  | +¥300   |       |
|   | イワシとレモンのピッツァビアンカ<br>(イワシ・レモン・クリームソース)<br><i>Pizza Bianca with Sardines and Lemon</i>                     |   |       |
|   | マルゲリータ<br><i>Pizza Margherita</i>  | +¥300   |       |
|   | Fish   | 本日鮮魚のカツレツ グリビッシュソース<br><i>Today's Fresh Fish Cutlet with Gribiche Sauce</i> | +¥700 |
|   | Meat   | 国産豚 グリッリア<br><i>Grilled Domestic Pork</i>                                   | +¥700 |
|   | 子羊 グリッリア<br><i>Grilled Lamb</i>  | +¥1,200   |       |
|   | 米国産プライムビーフ アッロースト<br><i>Grilled U.S.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<br><i>If you chose meat dish.<br/>Please choice one from the options below.</i> |   |       |
|   | ゴルゴンゾーラソース/ケッカソース/有馬山椒ジュドブッフ<br><i>Gorgonzola Sauce / Kecca Sauce / Arima Sansho Judebuff</i>            |   |       |
| Dolce   | ココナッツのパンナコッタ 白桃のコンポスタ<br><i>Coconut Panna Cotta with White Peach Compote</i>                             |   |       |

| LUNCH COURSE B  |   | Weekday 4,000yen~<br>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<br>Appetizer / Pasta / Main Dish / Dolce                     |   |  |       |
| Appetizer   | キャロットラペ<br><i>Carrot Salad</i>  |  |       |
|   | アフエタートミスト<br><i>Affettato Misto</i>   |  |       |
|   | モロヘイヤのフリッタータ<br><i>Molokheya Frittata</i>   |  |       |
|   | アボカドとタコの大葉マリネ<br><i>Avocado and Octopus Marinated in Shiso Leaves</i>                   |  |       |
| 本日の前菜<br><i>Today's Appetizer</i>   |   |  |       |
| Pasta   | ○下記より一つお選びください<br><i>Please choose one main pasta</i>                                   |  |       |
|   | 辛子明太子と大葉のバターソース (ショートパスタ)<br><i>Spicy Mentaiko and Shiso Butter Sauce (short pasta)</i> |  |       |
|   | フレッシュトマトと小柱の冷製アラビアータ<br><i>Chilled Arrabbiata with Fresh Tomatoes and Small Clams</i>   |  |       |
|   | ポロネーゼとモッツァレラのラザニア<br><i>Lasagna Bolognese with Mozzarella</i>                           |  |       |
|   | Main Dish   | ○下記より一つお選びください<br><i>Please choose one main dish</i>   |       |
|   | Fish  | 本日鮮魚のカツレツ グリビッシュソース<br><i>Today's Fresh Fish Cutlet with Gribiche Sauce</i>                              |       |
|   | Meat  | 国産豚 グリッリア<br><i>Grilled Domestic Pork</i>  |       |
|   |   | 子羊 グリッリア<br><i>Grilled Lamb</i>  | +¥500 |
|   |   | 米国産プライムビーフ アッロースト<br><i>Grilled U.S.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<br><i>If you chose meat dish.<br/>Please choice one from the options below.</i> |       |
| ゴルゴンゾーラソース/ケッカソース/有馬山椒ジュドブッフ<br><i>Gorgonzola Sauce / Kecca Sauce / Arima Sansho Judebuff</i> |   |  |       |
| Dolce   | ココナッツのパンナコッタ 白桃のコンポスタ<br><i>Coconut Panna Cotta with White Peach Compote</i>            |  |       |

| LUNCH COURSE C  |   | Weekday 6,000yen~<br>Weekend 6,300yen~   |       |
|---|---|--|-------|
| 前菜 / 選べるパスタ / 魚料理 / 選べる肉料理 / ドルチェ<br>Appetizer / Pasta / Fish Dish / Meat Dish / Dolce        |   |  |       |
| Appetizer   | キャロットラペ<br><i>Carrot Salad</i>  |  |       |
|   | アフエタートミスト<br><i>Affettato Misto</i>   |  |       |
|   | モロヘイヤのフリッタータ<br><i>Molokheya Frittata</i>   |  |       |
|   | アボカドとタコの大葉マリネ<br><i>Avocado and Octopus Marinated in Shiso Leaves</i>                   |  |       |
| 本日の前菜<br><i>Today's Appetizer</i>   |   |  |       |
| Pasta   | ○下記より一つお選びください<br><i>Please choose one main pasta</i>                                   |  |       |
|   | 辛子明太子と大葉のバターソース (ショートパスタ)<br><i>Spicy Mentaiko and Shiso Butter Sauce (short pasta)</i> |  |       |
|   | フレッシュトマトと小柱の冷製アラビアータ<br><i>Chilled Arrabbiata with Fresh Tomatoes and Small Clams</i>   |  |       |
|   | ポロネーゼとモッツァレラのラザニア<br><i>Lasagna Bolognese with Mozzarella</i>                           |  |       |
|   | Fish  | 本日鮮魚のカツレツ グリビッシュソース<br><i>Today's Fresh Fish Cutlet with Gribiche Sauce</i>                              |       |
|   | Meat  | ○下記より一つお選びください<br><i>Please choose one main dish</i>   |       |
|   |   | 国産豚 グリッリア<br><i>Grilled Domestic Pork</i>  |       |
|   |   | 子羊 グリッリア<br><i>Grilled Lamb</i>  | +¥500 |
|   |   | 米国産プライムビーフ アッロースト<br><i>Grilled U.S.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<br><i>If you chose meat dish.<br/>Please choice one from the options below.</i> |       |
| ゴルゴンゾーラソース/ケッカソース/有馬山椒ジュドブッフ<br><i>Gorgonzola Sauce / Kecca Sauce / Arima Sansho Judebuff</i> |   |  |       |
| Dolce   | ココナッツのパンナコッタ 白桃のコンポスタ<br><i>Coconut Panna Cotta with White Peach Compote</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