

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	キャロットラペ <i>Carrot Salad</i>	
	アフエタートミスト <i>Affettato Misto</i>	
	茄子のアグロドルチェ <i>Eggplant Agrodolce</i>	
	カチャトーラビアンコ <i>Cacciatore Bianco</i>	
	本日の前菜 <i>Today's Appetizer</i>	
Main Dish		
Pasta	○下記より一つお選びください <i>Please choose one main dish</i>	
	エビのトラパネーゼ(ショートパスタ) <i>Shrimp alla Trapani (Short Pasta)</i>	大盛り + ¥300
	しらすと万願寺とうがらしのアーリオオーリオ <i>Arriolio with Shirasu and Manganji Chili Peppers</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	ピッツァマイスビアンカ (とうもろこし・ベーコン・マスタード) <i>Pizza Corn and Bacon</i>	+ ¥300
	マルゲリータ <i>Pizza Margherita</i>	+ ¥300
Fish	本日鮮魚のサルタート リコッタソース <i>Today's Fresh Fish Saltato with Ricotta 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 U.S.Beef Fillet</i>	+ ¥1,500
Sauce		
Dolce	○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>	
	ゴルゴンゾーラソース/タプナードソース/柚子胡椒ソース <i>Gorgonzola Sauce / Tapenade Sauce / Yuzu Kosho Sauce</i>	
Dolce	パイナップルのグラニータ 香草のアクセント <i>Pineapple Granita with a Hint of Herbs</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	キャロットラペ <i>Carrot Salad</i>	
	アフエタートミスト <i>Affettato Misto</i>	
	茄子のアグロドルチェ <i>Eggplant Agrodolce</i>	
	カチャトーラビアンコ <i>Cacciatore Bianco</i>	
	本日の前菜 <i>Today's Appetizer</i>	
Pasta		
Pasta	○下記より一つお選びください <i>Please choose one main pasta</i>	
	エビのトラパネーゼ(ショートパスタ) <i>Shrimp alla Trapani (Short Pasta)</i>	
	しらすと万願寺とうがらしのアーリオオーリオ <i>Arriolio with Shirasu and Manganji Chili Peppers</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		
Fish	○下記より一つお選びください <i>Please choose one main dish</i>	
	本日鮮魚のサルタート リコッタソース <i>Today's Fresh Fish Saltato with Ricotta 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 U.S.Beef Fillet</i>	+ ¥800
Sauce		
Dolce	○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>	
	ゴルゴンゾーラソース/タプナードソース/柚子胡椒ソース <i>Gorgonzola Sauce / Tapenade Sauce / Yuzu Kosho Sauce</i>	
Dolce	パイナップルのグラニータ 香草のアクセント <i>Pineapple Granita with a Hint of Herbs</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	キャロットラペ <i>Carrot Salad</i>	
	アフエタートミスト <i>Affettato Misto</i>	
	茄子のアグロドルチェ <i>Eggplant Agrodolce</i>	
	カチャトーラビアンコ <i>Cacciatore Bianco</i>	
	本日の前菜 <i>Today's Appetizer</i>	
Pasta		
Pasta	○下記より一つお選びください <i>Please choose one main pasta</i>	
	エビのトラパネーゼ(ショートパスタ) <i>Shrimp alla Trapani (Short Pasta)</i>	
	しらすと万願寺とうがらしのアーリオオーリオ <i>Arriolio with Shirasu and Manganji Chili Peppers</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		
Fish	本日鮮魚のサルタート リコッタソース <i>Today's Fresh Fish Saltato with Ricotta Sauce</i>	
Meat		
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 U.S.Beef Fillet</i>	+ ¥800
Sauce		
Dolce	○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>	
	ゴルゴンゾーラソース/タプナードソース/柚子胡椒ソース <i>Gorgonzola Sauce / Tapenade Sauce / Yuzu Kosho Sauce</i>	
Dolce	パイナップルのグラニータ 香草のアクセント <i>Pineapple Granita with a Hint of Herbs</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 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)
Alcohol free flow including sparkling wine

2,000

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)
Alcohol free flow including sparkling wine

2,500

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

500

お子様用単品メニュー (ドリンクバー付き)
Kids Menu

- ・ボロネーゼパスタ 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 スブマンテ 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 スブマンテ 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

ウィスキー：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