

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>	
	本日の旬野菜 <i>Today's Seasonal Vegetables</i>	
	かぼちゃのフリッタータ <i>Pumpkin Frittata</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>	
	カラスミとブロッコリーのアーリオオーリオ <i>Arriolio with Karasumi and Broccoli</i>	大盛り +¥300
	桜エビと秋ナスのアラビアータ (ショートパスタ) <i>Arabiata with Cherry Shrimp and Fall Eggplant (Short Pasta)</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	サルモーンピアンコ (サーモン・ほうれん草・クリームベース) <i>Pizza Salmon Bianco (Salmon, Spinach, cream-based sauce)</i>	+¥300
	マルゲリータ <i>Pizza Margherita</i>	+¥300
Fish	本日鮮魚のサルタート アサリのスープ仕立て <i>Today's Fresh Fish Saltato: Clam Soup-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 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. Please choice one from the options below.</i>	
	バルサミコ/マルサラ/レフォール <i>Balsamic / Marsala / Lefort</i>	
Dolce	レアチーズケーキとバニラアイス ～柑橘カンパリのコンフィチュール～ <i>Rare Cheesecake and Vanilla Ice Cream ~Citrus Campari Confiture~</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>	
	本日の旬野菜 <i>Today's Seasonal Vegetables</i>	
	かぼちゃのフリッタータ <i>Pumpkin Frittata</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>	
	カラスミとブロッコリーのアーリオオーリオ <i>Arriolio with Karasumi and Broccoli</i>	
	桜エビと秋ナスのアラビアータ (ショートパスタ) <i>Arabiata with Cherry Shrimp and Fall Eggplant (Short Pasta)</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 アサリのスープ仕立て <i>Today's Fresh Fish Saltato: Clam Soup-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 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. Please choice one from the options below.</i>	
	バルサミコ/マルサラ/レフォール <i>Balsamic / Marsala / Lefort</i>	
Dolce	レアチーズケーキとバニラアイス ～柑橘カンパリのコンフィチュール～ <i>Rare Cheesecake and Vanilla Ice Cream ~Citrus Campari Confiture~</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>	
	本日の旬野菜 <i>Today's Seasonal Vegetables</i>	
	かぼちゃのフリッタータ <i>Pumpkin Frittata</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>	
	カラスミとブロッコリーのアーリオオーリオ <i>Arriolio with Karasumi and Broccoli</i>	
	桜エビと秋ナスのアラビアータ (ショートパスタ) <i>Arabiata with Cherry Shrimp and Fall Eggplant(Short Pasta)</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 アサリのスープ仕立て <i>Today's Fresh Fish Saltato: Clam Soup-Style</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
Meat	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. Please choice one from the options below.</i>	
	バルサミコ/マルサラ/レフォール <i>Balsamic / Marsala / Lefort</i>	
Dolce	レアチーズケーキとバニラアイス ～柑橘カンパリのコンフィチュール～ <i>Rare Cheesecake and Vanilla Ice Cream ~Citrus Campari Confiture~</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