

RESTAURANT L U K E

with SKY LOUNGE

Course 8,000yen

A small welcome dish
小さなお出迎いの1皿

Scallops and Spelt Tartar
with Vibrant Peperone Salsa
帆立貝とスペルト小麦のタルタル
鮮やかなペペローネのサルサ

Ribollita with plenty of Winter Vegetables
冬野菜をたっぷり使ったリヴォリータ

Tottori Venison and Ragù Sauce Rigatoni
鳥取県産鹿肉の
ラグーソースで和えたりガトーニ

Roasted Duck Breast with Leeks
フォアグラを擦りかけた鴨胸肉のアロスト
数種のベリーとフォンドヴォーのサルサ

"Averna Limonata"
Herbal Liqueur with Lemon Granita
「アヴェルナ・リモナータ」
香草リキュールとレモンのグラニタ

"Torta Caprese" Apple and Caramel Combinare
「トルタ カプレーゼ」
林檎とキャラメルのコンビナーレ

Course 11,000yen

A small welcome dish
小さなお出迎いの1皿

Scallops and Spelt Tartar
with Vibrant Peperone Salsa
帆立貝とスペルト小麦のタルタル
鮮やかなペペローネのサルサ

Ribollita with plenty of Winter Vegetables
冬野菜をたっぷり使ったリヴォリータ

Tottori Venison and Ragù Sauce Rigatoni
鳥取県産鹿肉の
ラグーソースで和えたりガトーニ

Wild Olive Flounder Meunière
and Clam Gratinato with Saffron Crema
天然平目のムニャイアと蛤のグラティナート
サフラン風味のクレーマ

Japanese Beef Sirloin Arrosto
with Porcini Mushroom Trifolato
国産牛サーロインのアロスト
ポルチーニ茸のトリフォラートを添えて

"Averna Limonata"
Herbal Liqueur with Lemon Granita
「アヴェルナ・リモナータ」
香草リキュールとレモンのグラニタ

"Torta Caprese" Apple and Caramel Combinare
「トルタ カプレーゼ」
林檎とキャラメルのコンビナーレ

Course 14,000yen

A small welcome dish
小さなお出迎いの1皿

callops and Spelt Tartar
with Vibrant Peperone Salsa and caviar
帆立貝とスペルト小麦のタルタル
鮮やかなペペローネのサルサ
キャビアを添えて

Ribollita with plenty of Winter Vegetables
冬野菜をたっぷり使ったリヴォリータ

Tottori Venison and Ragù Sauce Rigatoni
鳥取県産鹿肉の
ラグーソースで和えたりガトーニ

Involtini with Lobster,
Wild Olive Flounder and Porcini Mushrooms
Lemon and Burnt Butter Sauce
オマール海老と天然平目、
ポルチーニ茸のインボルティニー
レモンと焦がしバターのソース

Japanese Beef Fillet Arrosto
with Foie Gras Truffle Sauce 'Rossini'
国産牛フィレ肉のアロストとフォアグラ
トリュフソース「ロッシーニ」

"Averna Limonata"
Herbal Liqueur with Lemon Granita
「アヴェルナ・リモナータ」
香草リキュールとレモンのグラニタ

"Torta Caprese" Apple and Caramel Combinare
「トルタ カプレーゼ」
林檎とキャラメルのコンビナーレ

Antipasto & Insarata - 前菜 -

Fried potatoes フライドポテト	800
Pizza Piccolo "Sea Lettuce Zeppoline" ピッツァ・ピッコラ「あおさのゼッポリーニ」	900
Grissini with Prosciutto 生ハムグリッシーニ	1,400
Cheese assortment チーズ盛り合わせ	1,400
Salumeria sampler サルメリア盛り合わせ	1,500
Ribollita with plenty of Winter Vegetables 冬野菜をたっぷり使ったリヴォリータ	1,500
Scallops and Spelt Tartar with Vibrant Peperone Salsa 帆立貝とスペルト小麦のタルタル 鮮やかなペペローネのサルサ	1,600
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,800

Zuppa - スープ -

Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	1,480
Crab Bisque クラブビスク	1,600

Pesce - 魚料理 -

Wild Olive Flounder Meunière and Clam Gratinato with Saffron Crema 天然平目のムニャイアと蛤のグラティナート サフラン風味のクレーマ	2,800
Involtini with Lobster, Wild Olive Flounder and Porcini Mushrooms Lemon and Burnt Butter Sauce オマール海老と天然平目、ポルチーニ茸のインボルティニー レモンと焦がしバターのソース	3,600
Lobster Saltato with Arrabbiata Sauce オマール海老のサルタート アラビアータソース	3,600

Carne - 肉料理 -

Duck Breast Arrosto Rubbed with Foie Gras Berries and Fond De Veau Salsa フォアグラを擦りかけた鴨胸肉のアロスト 数種のベリーとフォンドヴォーのサルサ	3,200
Veal Cotoletta with Anchovies and Lime Sauce 仔牛のコトレッタ アンチョビとライムのソース	3,600
Japanese Beef Sirloin Arrosto with Porcini Mushroom Trifolato 国産牛サーロインのアロスト ポルチーニ茸のトリフォラートを添えて	half 3,600/full 6,000
Japanese Beef Fillet Arrosto with Foie Gras Truffle Sauce 'Rossini' 国産牛フィレ肉のアロストとフォアグラ トリュフソース「ロッシーニ」	half 4,000/full 7,500

Pasta - パスタ -

Focaccia フォカッチャ	400
Today's pasta 本日のパスタ	1,200
Tottori Venison and Ragù Sauce Rigatoni 鳥取県産鹿肉のラグーソースで和えたりガトーニ	1,600
Lasagne Pomodoro ラザーニャポモドーロ	1,800

Dolce - デザート -

Today's Dessert 本日のドルチェ	900
Tiramisu ティラミス	900
Apple and Caramel Combinare 林檎とキャラメルのコンビナーレ	1,100