

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

Bamboo Shoots, Prosciutto,
Parmigiano-Reggiano Carpaccio

筍 プロシュート
バルミジャーノレッジャーノの
カルパッチョ仕立て

Bassano Style White Asparagus Al Forno
ホワイトアスパラガスのアルフォルノ
パッサーノ風

Tagliolini with Sakura Shrimp
in Tomato Cream Sauce with Tarragon
桜海老のタリオリーニ トマトクリームソース
エストラゴンの香り

Breaded Lamb Rack, Rosemary Sauce
子羊背肉の香草パン粉焼き
ローズマリーソース

The beginning of Dolce Prosecco
Grapefruit Titian style
始まりのドルチェ プロセッコ
グレープフルーツ ティツィアーノ風

Sicilian Bronte Pistachios, Tochtotome Strawberries
シチリア ブロンテ産ピスタチオ とちおとめ

Course 11,000yen

A small welcome dish

小さなお出迎いの1皿

Bamboo Shoots, Prosciutto,
Parmigiano-Reggiano Carpaccio

筍 プロシュート
バルミジャーノレッジャーノの
カルパッチョ仕立て

Bassano Style White Asparagus Al Forno
ホワイトアスパラガスのアルフォルノ
パッサーノ風

Tagliolini with Sakura Shrimp
in Tomato Cream Sauce with Tarragon
桜海老のタリオリーニ トマトクリームソース
エストラゴンの香り

Acqua Pazza with Sea Bream Fillet and Asari
真鯛フィレと活浅利のアクアパッツァ

Beef Sirloin Tagliata, 8-year Aged Balsamic Vinegar,
Watercress, Potato Crocante
国産牛サーロインのタリアータ
8年熟成バルサミコ クレソン
新じゃがいものクロカンテ

The beginning of Dolce Prosecco
Grapefruit Titian style
始まりのドルチェ プロセッコ
グレープフルーツ ティツィアーノ風

Sicilian Bronte Pistachios, Tochtotome Strawberries
シチリア ブロンテ産ピスタチオ とちおとめ

Course 14,000yen

A small welcome dish

小さなお出迎いの1皿

Bamboo Shoots, Prosciutto,
Parmigiano-Reggiano Carpaccio

筍 プロシュート
バルミジャーノレッジャーノの
カルパッチョ仕立て

Bassano Style White Asparagus Al Forno
ホワイトアスパラガスのアルフォルノ
パッサーノ風

Tagliolini with Sakura Shrimp
in Tomato Cream Sauce with Tarragon
桜海老のタリオリーニ トマトクリームソース
エストラゴンの香り

Langoustine and red sea bream
Asari's Aqua Pazza
ラングスティースと真鯛
活浅利のアクアパッツァ

Beef Filet and Foie Gras Rossini, Assorted Greens
国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
新緑の装い

The beginning of Dolce Prosecco
Grapefruit Titian style
始まりのドルチェ プロセッコ
グレープフルーツ ティツィアーノ風

Sicilian Bronte Pistachios, Tochtotome Strawberries
シチリア ブロンテ産ピスタチオ とちおとめ

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
Cheese assortment チーズ盛り合わせ	1,200
Grissini with Prosciutto 生ハムグリッシーニ	1,400
Salumeria sampler サルメリア盛り合わせ	1,500
Bassano Style White Asparagus Al Forno ホワイトアスパラガスのアルフォルノ パッサーノ風	1,500
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,800
Bamboo Shoots, Prosciutto, Parmigiano-Reggiano Carpaccio 筍 プロシュート バルミジャーノレッジャーノのカルパッチョ仕立て	1,900

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 -

Acqua Pazza with Sea Bream Fillet and Asari 真鯛フィレと活浅利のアクアパッツァ	3,200
Lobster Saltato with Arrabbiata Sauce オマール海老のサルタート アラビータソース	3,800

Carne - 肉料理 -

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
Breaded Lamb Rack, Rosemary Sauce 子羊背肉の香草パン粉焼き ローズマリーソース	4,800
Beef Sirloin Tagliata, 8-year Aged Balsamic Vinegar, Watercress, Potato Crocante 国産牛サーロインのタリアータ 8年熟成バルサミコ クレソン 新じゃがいものクロカンテ	6,800
Beef Sirloin Tagliata, Herb Portion 国産牛サーロインのタリアータ ハーフポーション	3,800
Beef Filet and Foie Gras Rossini, Assorted Greens 国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ 新緑の装い	8,900
Beef Filet, Herb Portion 国産牛フィレ肉 ハーフポーション	4,900

Pasta - パスタ -

Focaccia フォカッチャ	400
Today's pasta 本日のパスタ	1,200
Tagliolini with Sakura Shrimp in Tomato Cream Sauce with Tarragon 桜海老のタリオリーニ トマトクリームソース エストラゴンの香り	1,700
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
Sicilian Bronte Pistachios, Tochtotome Strawberries シチリア ブロンテ産ピスタチオ とちおとめ	1,100



@restaurant_luke_with_skyounge

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。
※当店は国産米とイタリア産米を使用しております。