

# RESTAURANT L U K E

with SKY LOUNGE

## Course 9,000yen

A small welcome dish  
Dorayaki-Style Sandwich  
of Chicken White Liver Terrine  
小さなお出迎いの1皿  
どら焼き鶏白肝のテリーナのサンド

Seasonal Autumn Bonito Scottato  
with Sea Grass and Tapenade  
旬の戻り鰹のスコッター海藻と  
タブナードを添えて

Seasonal Vegetables Wrapped in Lardo,  
Baked in the Oven  
ラルドを纏った旬の野菜のアルフォルノ

Homemade Sausage and  
Four Mushroom Casarecce Aglio e Olio  
自家製サルシッチャとクワトロフンギの  
カサレッツェアーリオオーリオ

Roasted Magret Duck with Pomegranate  
and Salmoriglio Sauce with Red Wine Vinegar  
マグレ鴨のアロスト ザクロ  
サルサバッカヴィーノロッソ

Granita of Averna Amaro and Aranchia  
アヴェルナアマロとアランチャのグラニータ

Crespelle of Chestnut Flour and Ricotta  
with Chestnut Gelato and Italian Honey Fragranza  
栗粉とリコッタのクレスペッレ  
栗のジェラート  
イタリア産はちみつフレグランツァ

## Course 12,000yen

A small welcome dish  
Dorayaki-Style Sandwich of Chicken White Liver Terrine  
小さなお出迎いの1皿  
どら焼き鶏白肝のテリーナのサンド

Seasonal Autumn Bonito Scottato  
with Sea Grass and Tapenade  
旬の戻り鰹のスコッター海藻と  
タブナードを添えて

Seasonal Vegetables Wrapped in Lardo,  
Baked in the Oven  
ラルドを纏った旬の野菜のアルフォルノ

Homemade Sausage and  
Four Mushroom Casarecce Aglio e Olio  
自家製サルシッチャとクワトロフンギの  
カサレッツェアーリオオーリオ

Toyosu Market Fresh Fish Impadella Grilled Risotto  
with Zuppa in Brodo Herb Fragranza  
豊洲市場鮮魚のインパデッラ焼きリゾット  
ズッパインブロードハーブフレグランツァ

Roast Domestic Beef Sirloin with Porcini Mushroom  
and Red Wine Sauce, Served with Fresh Grapes  
国産牛サーロインのアロスト  
ポルチーニ茸と赤ワインのサルサ  
瑞々しい巨峰を添えて

Granita of Averna Amaro and Aranchia  
アヴェルナアマロとアランチャのグラニータ

Crespelle of Chestnut Flour and Ricotta  
with Chestnut Gelato and Italian Honey Fragranza  
栗粉とリコッタのクレスペッレ  
栗のジェラート  
イタリア産はちみつフレグランツァ

## Course 16,000yen

A small welcome dish  
Dorayaki-Style Sandwich of Chicken White Liver Terrine  
Crostini with swordfish confit and grilled mandarin oranges  
小さなお出迎いの1皿  
どら焼き鶏白肝のテリーナのサンド  
秋刀魚のコンフィと焼き蜜柑のクロスティーニ

Seasonal Autumn Bonito Scottato  
with Sea Grass and Tapenade  
旬の戻り鰹のスコッター海藻と  
タブナードを添えて

Seasonal Vegetables Wrapped in Lardo,  
Baked in the Oven  
ラルドを纏った旬の野菜のアルフォルノ

Tagliolini in Parmigiano Crema Sauce  
with Shaved Black Truffle  
黒トリュフを擦りかけたパルミジャーノのクレマ  
タリオリーニ

Fragrant Grilled Mahata (Convict Grouper) Risotto  
with Zuppa in Brodo Herb Fragranza  
香ばしく焼き上げたマハタ焼きリゾット  
ズッパインブロードハーブフレグランツァ

Roast Domestic Beef Tenderloin  
with Summer Truffle  
Aromatic Balsamic Sauce  
厳選国産牛ヒレのブルチャーレ  
ポルチーニ茸と赤ワインのサルサ  
瑞々しい巨峰を添えて

Granita of Averna Amaro and Aranchia  
アヴェルナアマロとアランチャのグラニータ

Crespelle of Chestnut Flour and Ricotta  
with Chestnut Gelato and Italian Honey Fragranza  
栗粉とリコッタのクレスペッレ  
栗のジェラート  
イタリア産はちみつフレグランツァ

## 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
Seasonal Vegetables Wrapped in Lardo, Baked in the Oven ラルドを纏った旬の野菜のアルフォルノ	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
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,800
Seared Skipjack Tuna with Seaweed and Tapenade 戻り鰹のスコッター 海藻とタブナードを添えて	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 -

Toyosu Market Fresh Fish Risotto in Padella, Zuppa in Brodo, and Aromatic Herbs 豊洲市場直送鮮魚のインパデッラ焼きリゾット ズッパインブロードハーブフレグランツァ	3,300
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	3,800

## 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
Roasted Magret Duck with Pomegranate and Salmoriglio Sauce with Red Wine Vinegar マグレ鴨のアロスト ザクロ サルサバッカヴィーノロッソ	4,000
Roasted Japanese Beef Sirloin with Porcini Mushroom and Red Wine Sauce, Served with Fresh Grapes 国産牛サーロインのアロスト ポルチーニ茸と赤ワインのサルサ 瑞々しい巨峰を添えて	160g / 6,500 80g / 3,500
Grilled Japanese Beef Tenderloin with Porcini Mushroom and Red Wine Sauce, Served with Fresh Grapes 厳選国産牛ヒレのブルチャーレ ポルチーニ茸と赤ワインのサルサ 瑞々しい巨峰を添えて	140g / 9,500 70g / 5,000

## Pasta - パスタ -

Focaccia フォカッチャ	400
Today's pasta 本日のパスタ	1,200
Homemade Sausage and Four Mushroom Casarecce Aglio e Olio 自家製サルシッチャとクワトロフンギの カサレッツェアーリオオーリオ	1,500
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
Cappuccino Mousse with Brown Sugar and Hazelnuts カプチーノムース 黒糖とヘーゼルナッツ	1,000
Chestnut Flour and Ricotta Crespelle with Chestnut Gelato and Italian Organic Honey 栗粉とリコッタのクレスペッレ 栗のジェラート イタリア産有機はちみつ	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。