RESTAURANT LUKE
with SKY LOUNGE

Course 9,000yen

Stuzzichino
柿と甘海老
ほうじ茶香るサルシッチャとモッツァレラのパンツェロッティ
Persimmon and Sweet Shrimp
Panzerotti with Hojicha-scented Salsiccia and Mozzarella

Antipasto Freddo
富士サーモンのマリネ　バターナッツのヴェルッタータ
Marinated Fuji salmon with butternut squash velutata

Antipasto Caldo
清流鶏の低温調理　ポルチーニ茸のフィナンシェ―ラ
Sous-vide Seiryu Chicken with Porcini Mushroom Finanziera

Primo Piatto
鴨のボロネーゼ　巨峰とバタックペッパー　リガトーニ
Duck Bolognese Rigatoni with Kyoho Grapes and Batak Pepper

Secondo Piatto
霧島オリーブ豚のアロスト　法蓮草とグリーンマスタードのソース
Kirishima Olive Pork Arrosto with Spinach and Green Mustard Sauce

The Beginning Dolce
無花果　パッシート
Fig, Passito

Dolce
森の果実　牛蒡のクロッカンテ
Fruit of the Forest with Burdock Root Croccante

Option(Second Piatto)
メインは以下より変更いただけます

北海道産蝦夷鹿のアロスト　+1,300
法蓮草とグリーンマスタードのソース
Hokkaido Ezo Deer Arrosto with Spinach and Green Mustard Sauce

国産牛サーロインのアロスト　+2,500
法蓮草とグリーンマスタードのソース
Domestic Beef Sirloin Arrosto with Spinach and Green Mustard Sauce

Course 12,000yen

Stuzzichino
柿と甘海老
ほうじ茶香るサルシッチャとモッツァレラのパンツェロッティ
Persimmon and Sweet Shrimp
Panzerotti with Hojicha-scented Salsiccia and Mozzarella

Antipasto Freddo
富士サーモンのマリネ　バターナッツのヴェルッタータ
Marinated Fuji salmon with butternut squash velutata

Antipasto Caldo
清流鶏の低温調理　ポルチーニ茸のフィナンシェ―ラ
Sous-vide Seiryu Chicken with Porcini Mushroom Finanziera

Primo Piatto
鴨のボロネーゼ　巨峰とバタックペッパー　リガトーニ
Duck Bolognese Rigatoni with Kyoho Grapes and Batak Pepper

Pesce
紅葉鯛のインパデッラ　酢橘香るイタリア産アッチューガのサルサ
Pan-seared Autumn Sea Bream
with Italian Anchovy Sauce Scented with Sudachi Citrus

Secondo Piatto
北海道産蝦夷鹿のアロスト　法蓮草とグリーンマスタードのソース
Hokkaido Ezo Deer Arrosto with Spinach and Green Mustard Sauce

The Beginning Dolce
無花果　パッシート
Fig, Passito

Dolce
森の果実　牛蒡のクロッカンテ
Fruit of the Forest with Burdock Root Croccante

Option(Second Piatto)
メインは以下より変更いただけます

国産牛サーロインのアロスト　+1,500
法蓮草とグリーンマスタードのソース
Domestic Beef Sirloin Arrosto with Spinach and Green Mustard Sauce

Course 16,000yen

Stuzzichino
柿と甘海老
ほうじ茶香るサルシッチャとモッツァレラのパンツェロッティ
Persimmon and Sweet Shrimp
Panzerotti with Hojicha-scented Salsiccia and Mozzarella

Antipasto Freddo
富士サーモンのマリネ　バターナッツのヴェルッタータ
Marinated Fuji salmon with butternut squash velutata

Antipasto Caldo
清流鶏の低温調理　ポルチーニ茸のフィナンシェ―ラ
Sous-vide Seiryu Chicken with Porcini Mushroom Finanziera

Primo Piatto
鴨のボロネーゼ　巨峰とバタックペッパー　リガトーニ
Duck Bolognese Rigatoni with Kyoho Grapes and Batak Pepper

Pesce
平目のインパデッラ　酢橘香るイタリア産アッチューガのサルサ
Pan-seared Flounder
with Italian Anchovy Sauce Scented with Sudachi Citrus

Secondo Piatto
国産牛サーロインのアロスト　法蓮草とグリーンマスタードのソース
Domestic Beef Sirloin Arrosto with Spinach and Green Mustard Sauce

The Beginning Dolce
無花果　パッシート
Fig, Passito

Dolce
森の果実　牛蒡のクロッカンテ
Fruit of the Forest with Burdock Root Croccante

※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。

@restaurant_luke_with_skylounge

RESTAURANT LUKE
with SKY LOUNGE

Antipasto & Insalata – 前菜 –

トリュフフレンチフライドポテト Truffle french fries	1,200
3種チーズのフライドポテト French fries with three kinds of cheese	1,200
パルミジャーノを擦りかけたあおさのゼッポリーニと生ハム Parmigiano-Dusted Zeppoline Fritter of Sea Lettuce and Raw Ham	1,500
チーズ盛り合わせ Cheese assortment	1,800
生ハムグリッシーニ Grissini with Prosciutto	1,400
サルメリア盛り合わせ Salumeria sampler	1,500
サーモンのカルパッチョ　ローストパプリカと5種スパイスの自家製ハリッサ バジルとグリークヨーグルトのソース Salmon Carpaccio withRoasted Bell Pepper and Homemade 5-Spice Harissa, Served with Basil and Greek Yogurt Sauce	1,680
フレッシュ カーリーケールサラダ　24ケ月熟成パルミジャーノ トレビスドレッシング Fresh Curly Kale Salad with 24-Month Aged Parmigiano and Treviso Dressing	1,800

Zuppa – スープ –

オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	1,480
じゃがいものズッパ　甘海老のビスクソース Potato Zuppa with Pink Shrimp Bisque Sauce	1,650

Pesce – 魚料理 –

豊洲市場より鮮魚のアロースト　本日のサルサ Roasted Fresh Fish from Toyosu Market with Today's Salsa	3,300
オマール海老のサルタート　アラビアータソース Lobster Saltato with Arrabbiata Sauce	3,800

Carne – 肉料理 –

霧島オリーブ豚のアロスト　グリーンマスタードのサルサ Kirishima Olive Pork Arrosto with Green Mustard Salsa	3,400
仔牛フィレ肉のスカロッピーネ　レモンバターソース Veal Fillet Scaloppine in Lemon Butter Sauce	3,500
蝦夷鹿のアロスト　本日のサルサ Ezo Deer Arrosto with Salsa du Jour	5,000
国産牛サーロインのアロスト　本日のサルサ Domestic Beef Sirloin Arrosto with Salsa du Jour	9,000

Pasta – パスタ –

フォカッチャ Focaccia	400
本日のパスタ Today's pasta	1,500
自家製ベーコンと　スモークモッツァレラのカルボナーラ Carbonara with Homemade Bacon and Smoked Mozzarella	1,500
自家製ラザニアの和牛ボロネーゼソース Homemade Lasagna in Wagyu Beef Bolognese Sauce	1,800

Dolce – デザート –

本日のドルチェ Today's Dessert	900
森の果実　牛蒡のクロッカンテ Fruit of the Forest with Burdock Root Croccante	1,000
Crème Brulee　タヒチバニラと塩キャラメル Tahiti Vanilla and Salted Caramel Crème Brûlée	1,100
ティラミス Tiramisu	1,200

※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。

@restaurant_luke_with_skylounge