

RESTAURANT L U K E

with SKY LOUNGE

Course 8,000yen

Today's Amuse
小さなお出迎えの一皿

Carpaccio of Bamboo Shoots,
Prosciutto, and Parmigiano Reggiano
筍とプロシュート、
パルミジャーノレッジャーノの
カルパッチョ仕立て

Baked white asparagus of Bassano
ホワイトアスパラガスのアルフォルノ
バッサーノ風

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

Amanatsu citrus granita
甘夏のグラニタ

Breaded rack of lamb with herbs
and cacciatore sauce
子羊背肉の香草パン粉焼き
カチャトーラソース

Spring Strawberry and Pistachio Torta Meringata
春イチゴとピスタチオのトルタメリンガータ

Course 10,000yen

Today's Amuse
小さなお出迎えの一皿

Carpaccio of Bamboo Shoots,
Prosciutto, and Parmigiano Reggiano
筍とプロシュート、
パルミジャーノレッジャーノの
カルパッチョ仕立て

Baked white asparagus of Bassano
ホワイトアスパラガスのアルフォルノ
バッサーノ風

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
真鯛フィレと活きあさりのアクアパッツァ

Amanatsu citrus granita
甘夏のグラニタ

Grilled Japanese Beef Sirloin with Watercress
and two kinds of Fond de veau sauce
国産牛サーロインのグリリア
クレソンとフォンドヴォー 2種のソースで

Spring Strawberry and Pistachio Torta Meringata
春イチゴとピスタチオのトルタメリンガータ

Course 12,000yen

New onion soup and jellied consommé,
served with caviar
新玉葱のズップとコンソメのジュレ
キャビアを添えて

Carpaccio of Bamboo Shoots,
Prosciutto, and Parmigiano Reggiano
筍とプロシュート、
パルミジャーノレッジャーノの
カルパッチョ仕立て

Baked white asparagus of Bassano
ホワイトアスパラガスのアルフォルノ
バッサーノ風

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
真鯛フィレと活きあさりのアクアパッツァ

Amanatsu citrus granita
甘夏のグラニタ

Grilled Japanese Beef Fillet with Watercress
and two kinds of Fond de veau sauce
国産牛フィレ肉のグリリア
クレソンとフォンドヴォー 2種のソースで

Spring Strawberry and Pistachio Torta Meringata
春イチゴとピスタチオのトルタメリンガータ

Antipasto & Insarata - 前菜 -

Grissini with Prosciutto 生ハムグリッシーニ	1,400
Cheese assortment チーズ盛り合わせ	1,200
Salumeria sampler サルメリア盛り合わせ	1,500
Carpaccio of Bamboo Shoots, Prosciutto, and Parmigiano Reggiano 筍とプロシュート、 パルミジャーノレッジャーノのカルパッチョ仕立て	1,600
Pizza Piccolo "Sea Lettuce Zeppoline" ピッツァ・ピッコラ「あおさのゼツポリーニ」	900
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,800
Fried potatoes フライドポテト	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 -

Acqua Pazza with Sea Bream Fillet and Asari 真鯛フィレと活きあさりのアクアパッツァ	2,600
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 -

Onion Gratin Soup 子羊背肉の香草パン粉焼き カチャトーラソース	1,480
Grilled Japanese Beef with Watercress and two kinds of Fond de veau sauce (Sirloin or Fillet) 国産牛のグリリア クレソンとフォンドボー 2種のソースで (サーロインまたはフィレ)	Sirloin 4,800 Fillet 5,200

Pasta & Risotto - パスタ&リゾット -

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	1,600
Lasagne Pomodoro ラザーニャポモドーロ	1,800
Focaccia フォカッチャ	400

Dolce - デザート -

Spring Strawberry and Pistachio Torta Meringata 春イチゴとピスタチオのトルタメリンガータ	1,100
Today's Dessert 本日のドルチェ	900
Sicilian Pistachio, Rhubarb, Beetroot, and Red Fruit Tricolor Cake シチリアピスタチオ ルバーブ、ビーツと赤い果実 トリコロレ	1,000