

RESTAURANT L U K E

with SKY LOUNGE

Course 8,000yen

New onion soup and jellied consommé
新玉葱のズッパとコンソメジュレ

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

New onion soup and jellied consommé
新玉葱のズッパとコンソメジュレ

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 13,000yen

New onion soup and jellied consommé,
served with caviar
新玉葱のズッパ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
Lobster and Sea Bream Fillet and Asari
オマール海老と真鯛フィレと
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 1,400

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 -

Baked Rack of Lamb with Herbed Bread Crumbs
and Cacciatore Sauce
子羊背肉の香草パン粉焼き カチャトーラソース 3,600

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

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ヴォー 2種のソースで
(サーロインまたはフィレ) Sirloin 4,800
Fillet 6,000

Pasta - パスタ -

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 トリコロール 1,000