

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

Prosciutto, Marinated Persimmon,
and Fegatini Platter with Black Garlic
プロシュートと柿のマリネ、
フェガティーニの盛り合わせ
黒にんにくを添えて

Tripe and White Beans Stewed with Tomatoes,
Florentine Style
トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み
フィレンツェ風

Black Pepper Risotto with Porcini Mushrooms
and Parmigiano Reggiano
ポルチーニ茸と
パルミジャーノレッジャーノのリゾット
黒胡椒風味

Roasted Duck Breast with Leeks
鴨胸肉のアロスト
ポロ葱のブーレを添えて

Fig sorbet
無花果のソルベット

Monte Bianco with Burdock Croccante
牛蒡のクロッカントを添えたモンテビアンコ

Course 11,000yen

A small welcome dish
小さなお出迎いの1皿

Raw Duck Ham, Marinated Persimmon,
and Fegatini Platter with Black Garlic
鴨の生ハムと柿のマリネ、
フェガティーニの盛り合わせ
黒にんにくを添えて

Tripe and White Beans Stewed with Tomatoes,
Florentine Style
トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み
フィレンツェ風

Black Pepper Risotto with Porcini Mushrooms
and Parmigiano Reggiano
ポルチーニ茸と
パルミジャーノレッジャーノのリゾット
黒胡椒風味

Atlantic Salmon Mugnaia with Cinzano Cream Sauce
アトランティックサーモンのムニャイア
チンザノ風味のクリームソース

Tagliata of domestic beef sirloin
with Aceto Balsamic Sauce
国産牛サーロインのタリアータ
アチュートバルサミソース

Fig sorbet
無花果のソルベット

Monte Bianco with Burdock Croccante
牛蒡のクロッカントを添えたモンテビアンコ

Course 14,000yen

A small welcome dish
小さなお出迎いの1皿

Raw Duck Ham, Marinated Persimmon,
and Fegatini Platter with Black Garlic
鴨の生ハムと柿のマリネ、
フェガティーニの盛り合わせ
黒にんにくを添えて

Tripe and White Beans Stewed with Tomatoes,
Florentine Style
トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み
フィレンツェ風

Black Pepper Risotto with Porcini Mushrooms
and Parmigiano Reggiano
ポルチーニ茸と
パルミジャーノレッジャーノのリゾット
黒胡椒風味

Lobster and Atlantic Salmon Mugnaia
with Cinzano Cream Sauce
オマール海老とアトランティックサーモンの
ムニャイア チンザノ風味のクリームソース

Japanese Beef Fillet Arrosto spinkled
with Black Truffles
国産牛フィレ肉のアロスト
黒トリュフを散らして

Fig sorbet
無花果のソルベット

Monte Bianco with Burdock Croccante
牛蒡のクロッカントを添えたモンテビアンコ

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
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
Tripe and White Beans Stewed with Tomatoes, Florentine Style トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み フィレンツェ風	1,500
Raw Duck Ham, Marinated Persimmon, and Fegatini Platter with Black Garlic 鴨の生ハムと柿のマリネ、 フェガティーニの盛り合わせ 黒にんにくを添えて	1,600
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	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 -

Atlantic Salmon Mugnaia with Cinzano Cream Sauce アトランティックサーモンのムニャイア チンザノ風味のクリームソース	2,500
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	3,600

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
Tagliata of domestic beef rump with Aceto Balsamic Sauce (Upgrade to sirloin) 国産牛ランプ肉のタリアータ アチュートバルサミソース (サーロインに変更可能)	3,800 Up grade 4,800
Japanese Beef Fillet Arrosto spinkled with Black Truffles 国産牛フィレ肉のアロスト 黒トリュフを散らして	5,200

Pasta - パスタ -

Focaccia フォカッチャ	400
Today's pasta 本日のパスタ	1,200
Black Pepper Risotto with Porcini Mushrooms and Parmigiano Reggiano ポルチーニ茸とパルミジャーノレッジャーノのリゾット 黒胡椒風味	1,600
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
Monte Bianco with Burdock Croccante 牛蒡のクロッカントを添えたモンテビアンコ	1,100