



RESTAURANT **LUKE**
with SKY LOUNGE



DINNER MENU

Course - コース料理 -

8,000yen

- Amuse-Bouche of Fresh Miura Vegetables
新鮮な三浦野菜を使った小さなお出迎え
- Assorted platter of marinated persimmon, duck ham, and chicken liver, served with black garlic
柿のマリネと鴨の生ハム、フェガティーニの盛り合わせ
黒にんにくを添えて
- Florentine-style Stewed Tripe and White Beans in a Tomato Sauce
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
- Porcini mushroom risotto with Parmigiano-Reggiano and black pepper
ボ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
- Pan-fried Atlantic salmon with vermouth cream sauce and a hint of bittersweet radicchio
アトランティックサーモンのムニャイヤ
チンザノ風味のクリームソース
ほろ苦いトレビスのアクセント
- Japanese pork fillet scaloppine with a hint of Marsala
国産豚フィレ肉のスカロッピーネ
マルサラ酒の香り
- Jonathan Apple and Port Granita
紅玉とポルトのグラニテ
- Monte Bianco
モンテビアンコ

10,000yen

- Amuse-Bouche of Fresh Miura Vegetables
新鮮な三浦野菜を使った小さなお出迎え
- Assorted platter of marinated persimmon, duck ham, and chicken liver, served with black garlic
柿のマリネと鴨の生ハム、フェガティーニの盛り合わせ
黒にんにくを添えて
- Florentine-style Stewed Tripe and White Beans in a Tomato Sauce
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
- Porcini mushroom risotto with Parmigiano-Reggiano and black pepper
ボ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
- Pan-fried Atlantic salmon with vermouth cream sauce and a hint of bittersweet radicchio
アトランティックサーモンのムニャイヤ
チンザノ風味のクリームソース
ほろ苦いトレビスのアクセント
- Veal loin scaloppine with a hint of Marsala
仔牛ロース肉のスカロッピーネ
マルサラ酒の香り
- Jonathan Apple and Port Granita
紅玉とポルトのグラニテ
- Monte Bianco
モンテビアンコ

12,000yen

- Amuse-Bouche of Fresh Miura Vegetables
新鮮な三浦野菜を使った小さなお出迎え
- Assorted platter of marinated persimmon, duck ham, and chicken liver, served with black garlic
柿のマリネと鴨の生ハム、フェガティーニの盛り合わせ
黒にんにくを添えて
- Florentine-style Stewed Tripe and White Beans in a Tomato Sauce
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
- Porcini mushroom risotto with Parmigiano-Reggiano and black pepper
ボ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
- Parmesan-crusted tilefish with vermouth cream sauce and a hint of bittersweet radicchio
甘鯛のクロカンテ焼き
チンザノ風味のクリームソース
ほろ苦いトレビスのアクセント
- Japanese beef sirloin tagliata with wild arugula and a balsamic vinegar sauce
国産牛サーロインのタリアート仕立て
ルッコラセルバチカとバルサミコのソース
- Jonathan Apple and Port Granita
紅玉とポルトのグラニテ
- Monte Bianco
モンテビアンコ

Antipasto & Insalata - 前菜 -

- Chef's Whimsical Insalata
シェフの気まぐれインサラータ 1,300
- Cheese assortment
チーズ盛り合わせ 1,200
- Charcuterie Assortment
サルメリア盛り合わせ 1,500
- Dry-cured ham and Grissini
生ハムとグリッシーニ 1,300
- Assorted platter of marinated persimmon, duck ham, and chicken liver, served with black garlic
柿のマリネと鴨の生ハム、フェガティーニの盛り合わせ
黒にんにくを添えて 1,600
- Florentine-style Stewed Tripe and White Beans in a Tomato Sauce
トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み 1,500
- Pizza Piccolo "Sea Lettuce Zeppoline"
ピッツァ・ピッコラ「あおさのゼッポリーニ」 900
- Fried potatoes
フライドポテト 800

Pasta & Risotto - パスタ & リゾット -

- Today's Pasta
本日のパスタ 1,200
- Lasagne Pomodoro
ラザーニャボモドーロ 1,200
- Porcini mushroom risotto with Parmigiano-Reggiano and black pepper
ボ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
- Focaccia
フォカッチャ 400

Pesce - 魚料理 -

- Pan-fried Atlantic salmon with vermouth cream sauce and a hint of bittersweet radicchio
アトランティックサーモンのムニャイヤ
チンザノ風味のクリームソース ほろ苦いトレビスのアクセント 2,500
- Parmesan-crusted tilefish with vermouth cream sauce and a hint of bittersweet radicchio
甘鯛のクロカンテ焼き チンザノ風味のクリームソース
ほろ苦いトレビスのアクセント 3,500

Carne - 肉料理 -

- Japanese pork fillet scaloppine with a hint of Marsala
国産豚フィレ肉のスカロッピーネ マルサラの香り 2,800
- Veal loin scaloppine with a hint of Marsala
仔牛ロース肉のスカロッピーネ マルサラの香り 3,800
- Japanese beef sirloin tagliata with wild arugula and a balsamic vinegar sauce
国産牛サーロインのタリアート仕立て
ルッコラセルバチカとバルサミコのソース 4,900

Dolce - デザート -

- Tiramisù
極上ティラミス 800
- Today's Dessert
本日のドルチェ 900
- Monte Bianco
モンテビアンコ 1,100

※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。