



RESTAURANT **LUKE**
with SKY LOUNGE



DINNER MENU

Course - コース料理 -

8,000yen

- Amuse-Bouche of Fresh Miura Vegetables
小さなお出迎えの一皿
- Snow Crab and Spelt Tartare
Served with Bright Bell Pepper Sauce
ズワイ蟹肉とスペルト小麦のタルタル
鮮やかなペペローネのサルサ
- Tuscan Bread Soup with Winter Vegetables
冬野菜をたっぷり使ったリヴォリータ
- Garganelli with Wild Boar Ragu
Seasoned with Rosemary and Black Pepper
猪肉のラグーソースを和えたガルガネッリ
ローズマリーと黒胡椒風味
- Tuscan Monkfish and Scallop Stew
鮫鱈と帆立貝のカチュッコ仕立て
- Roasted Duck Breast
Served with Mixed Berry and
Fond de Veau Sauce
鴨胸肉のアロスト
数種のベリーとフォンドヴォーのサルサ
- Rose Granita
薔薇のグラニタ
- Tarte Tatin with Milk Gelato
タルトタタン ミルクジェラート添え

10,000yen

- Amuse-Bouche of Fresh Miura Vegetables
小さなお出迎えの一皿
- Snow Crab and Spelt Tartare
Served with Bright Bell Pepper Sauce
ズワイ蟹肉とスペルト小麦のタルタル
鮮やかなペペローネのサルサ
- Tuscan Bread Soup with Winter Vegetables
冬野菜をたっぷり使ったリヴォリータ
- Garganelli with Wild Boar Ragu
Seasoned with Rosemary and Black Pepper
猪肉のラグーソースを和えたガルガネッリ
ローズマリーと黒胡椒風味
- Tuscan Monkfish and Scallop Stew
鮫鱈と帆立貝のカチュッコ仕立て
- Domestic Beef Sirloin Arost
Served with truffle-flavoured mashed potatoes
国産牛サーロインのアロスト
トリュフ風味のマッシュポテトを添えて
- Rose Granita
薔薇のグラニタ
- Tarte Tatin with Milk Gelato
タルトタタン ミルクジェラート添え

12,000yen

- Amuse-Bouche of Fresh Miura Vegetables
小さなお出迎えの一皿
- Snow Crab and Spelt Tartare
Served with Bright Bell Pepper Sauce
ズワイ蟹肉とスペルト小麦のタルタル
鮮やかなペペローネのサルサ
- Tuscan Bread Soup with Winter Vegetables
冬野菜をたっぷり使ったリヴォリータ
- Garganelli with Wild Boar Ragu
Seasoned with Rosemary and Black Pepper
猪肉のラグーソースを和えたガルガネッリ
ローズマリーと黒胡椒風味
- Tuscan Lobster and Monkfish Stew
オマール海老と鮫鱈のカチュッコ仕立て
- Domestic Beef Sirloin Arost
Served with truffle-flavoured mashed potatoes
国産牛サーロインのアロスト
トリュフ風味のマッシュポテトを添えて
- Rose Granita
薔薇のグラニタ
- Tarte Tatin with Milk Gelato
タルトタタン ミルクジェラート添え

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
Snow Crab and Spelt Tartare with Bright Red Pepper Sauce ズワイ蟹肉とスペルト小麦のタルタル 鮮やかなペペローネのサルサ	1,600
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
Garganelli with Wild Boar Ragout Sauce, Rosemary, and Black Pepper 猪肉のラグーソースを和えたガルガネッリ ローズマリーと黒胡椒風味	1,600
Focaccia フォカッチャ	400

Pesce - 魚料理 -

Monkfish and Scallop Cacciucco 鮫鱈と帆立貝のカチュッコ仕立て	2,600
Lobster and Monkfish Cacciucco オマール海老と鮫鱈のカチュッコ仕立て	3,600

Carne - 肉料理 -

Roasted Duck Breast with Sauce of Mixed-Berries and Fond de Veau 鴨胸肉のアロスト 数種ベリーとフォンドヴォーのサルサ	2,800
Roasted Japanese Beef Sirloin Served with Truffle Mashed Potatoes 国産牛サーロインのアロスト トリュフ風味のマッシュポテトを添えて	4,200
Roasted Japanese Beef Tenderloin Served with Truffle Mashed Potatoes 国産牛フィレ肉のアロスト トリュフ風味のマッシュポテトを添えて	5,000

Dolce - デザート -

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
Tarte Tatin Served with Milk Gelato タルトタタン ミルクジェラート添え	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。