

WEEKLYLUNCH MENU

CELEBRITY COURSE 3,000

セレブリティコース

Antipasto	鯛のマリネ 胡瓜のソースと茗荷のピクルス
Pasta	夏野菜としらすの Pasta ベルデ
Carne	美明豚のサルタート サルサベルデ
Dolce	熊本西瓜 ジェーロ ディ メローネ 杏仁ジェラート

SKY COURSE 3,500

スカイコース

Antipasto	鯛のマリネ 胡瓜のソースと茗荷のピクルス
primo piatto	ブラックペッパーとタイム香るコンソメとラビオリ
Pasta	夏野菜としらすの Pasta ベルデ
Carne	美明豚のサルタート サルサベルデ
Dolce	熊本西瓜 ジェーロ ディ メローネ 杏仁ジェラート

MARCHE COURSE 5,000

マルシェコース

Antipasto	鯛のマリネ 胡瓜のソースと茗荷のピクルス
primo piatto	ブラックペッパーとタイム香るコンソメとラビオリ
Pasta	夏野菜としらすの Pasta ベルデ
Pesce	鱸のアルフォルノ 赤ワインとウイキョウの2色ソース
Carne	国産牛ランプのタリアータ アロマティックバルサミコ
Dolce	熊本西瓜 ジェーロ ディ メローネ 杏仁ジェラート

LUXE COURSE 6,000

リュクスコース

Stuzzichino	小さなお出迎いの1皿
Antipasto	鯛のマリネ 胡瓜のソースと茗荷のピクルス
primo piatto	ブラックペッパーとタイム香るコンソメとラビオリ
Pasta	夏野菜としらすの Pasta ベルデ
Pesce	オマール海老と鱸のアルフォルノ 赤ワインとウイキョウの2色ソース
Carne	国産牛ランプのタリアータ アロマティックバルサミコ
Dolce	熊本西瓜 ジェーロ ディ メローネ 杏仁ジェラート

PASTA LUNCH 1,500

パスタランチ

Today's PASTA	A夏野菜としらすの Pasta ベルデ B牛スジラグーのミートラザニア 1日1食限定
Salad&Soup / Petit dessert	サラダ&スープ/プチデザート
Option	本日デザートに変更(+300円)

RESTAURANT **LUKE**
with SKY LOUNGE