

WEEKLY LUNCH MENU

CELEBRITY COURSE 3,000

セレブリティコース

Antipasto	カンパチのカルパッチョ 赤玉ねぎとガルムのサルサ レフォールの香り
Pasta	数種茸とツナのボスカイオーラ風スパゲティ
Carne	美明豚肩ロースのアロスト 粒マスタードの軽いクリームソース
Dolce	リコッタチーズのブディーノ エスプレッソ仕立て ビスコッティー添え

SKY COURSE 3,700

スカイコース

Antipasto	カンパチのカルパッチョ 赤玉ねぎとガルムのサルサ レフォールの香り
primo piatto	パンチェッタと数種豆のミネストラ ペコリーノロマーノを擦りかけて
Pasta	数種茸とツナのボスカイオーラ風スパゲティ
Carne	美明豚肩ロースのアロスト 粒マスタードの軽いクリームソース
Dolce	リコッタチーズのブディーノ エスプレッソ仕立て ビスコッティー添え

MARCHE COURSE 5,000

マルシェコース

Antipasto	カンパチのカルパッチョ 赤玉ねぎとガルムのサルサ レフォールの香り
primo piatto	パンチェッタと数種豆のミネストラ ペコリーノロマーノを擦りかけて
Pasta	数種茸とツナのボスカイオーラ風スパゲティ
Pesce	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
Carne	国産牛ランプのフェッティーナ サルサトンナート
Dolce	リコッタチーズのブディーノ エスプレッソ仕立て ビスコッティー添え

LUXE COURSE 6,000

リュクスコース

Stuzzichino	小さなお出迎えの一皿
Antipasto	カンパチのカルパッチョ 赤玉ねぎとガルムのサルサ レフォールの香り
primo piatto	パンチェッタと数種豆のミネストラ ペコリーノロマーノを擦りかけて
Pasta	数種茸とツナのボスカイオーラ風スパゲティ
Pesce	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
Carne	国産牛ランプのフェッティーナ サルサトンナート
Dolce	リコッタチーズのブディーノ エスプレッソ仕立て ビスコッティー添え

PASTA LUNCH 1,600

パスタランチ

Today's PASTA	A. 数種茸とツナのボスカイオーラ風スパゲティ B. カボチャとパンチェッタのクリームソースで和えたリガトーニ
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