

# 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     | プロシュートに乗せたブロッコリーとカリフラワーのスパゲティ カーチョエ ペペ |
| 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        | プロシュートに乗せたブロッコリーとカリフラワーのスパゲティ カーチョエ ペペ |
| 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        | プロシュートに乗せたブロッコリーとカリフラワーのスパゲティ カーチョエ ペペ |
| 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        | プロシュートに乗せたブロッコリーとカリフラワーのスパゲティ カーチョエ ペペ   |
| 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. プロシュートに乗せたブロッコリーとカリフラワーのスパゲティ カーチョエ ペペ<br>B. ヤリイカの入ったブッタネスカソースで和えたペンネ |
| 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