

# 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	プロシュートを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	プロシュートを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	プロシュートを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нна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	プロシュートを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нна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. プロシュートを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 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