

RESTAURANT L U K E

with SKY LOUNGE

Pasta & Risotto

パスタ & リゾット

Potato gnocchi with gorgonzola and Jonathan apple salsa ひよこ豆とサルシッチャのヴェルミチェッリ	1,300
Buffalo mozzarella and fruit tomato spaghetti 水牛のモッツァレラとフルーツトマトのスパゲッティ	1,400
Iberian pork Bianco Bolognese White mushrooms and lime イベリコ豚のビアンコボロネーゼ きのことライム	1,400
Trenette with salsa di noci and prosciutto トレネッテ サルサディノーチ 生ハム	1,800
Today's pasta 本日のパスタ	1,600
Blue cheese risotto Foie gras included ブルーチーズのリゾット フォアグラ添え	2,200

Carne

肉料理

Marengo-style bone-in domestic chicken 骨付き国産鶏もも肉のマレンゴ風	2,200
"Bimeiton" pork saltimbocca 美明豚のサルティンボッカ	2,400
Wagyu aitchbone steak tagliata 和牛イチボ肉のタリアータ	3,200
Today's meat dish 本日のお肉料理	2,200

Pesce

魚料理

Today's fish dish 本日のお魚料理	2,000
Livorno style zuppa di pesce リヴォルノ風ズッパディペッシェ	2,600



Antipasto & insarata

前菜

Assorted homemade pickles from carefully selected vegetables 厳選野菜の自家製ピクルス盛り合わせ	800
Ribolitta ~ a vegetable soup that you eat rather than drink ~ 「リボリータ」～食べる野菜のスープ～	1,000
Homemade Daisen chicken ham with paprika salsa tonnato 大山鶏の自家製鶏ハムとパプリカのサルサトンナート	1,100
Octopus's Affoguard タコのアフォガード	1,300
Fresh fish's Afettat flavor Vegetable salsa 鮮魚のアフェッタート 香味野菜のサルサ	1,500
Puglia-style horse carpaccio 馬肉のカルパッチョ プーリア風	1,500
Scallops and Porcini mushrooms scented butter mugnaia ホタテとボルチーニ茸の香草バタームニャイヤ	1,600
Selected vegetables Bagna Fredda 5 types of dip 厳選野菜のバーニャフレdda 5 種ディップ	1,900
Antipasto misto アンティパストミスト	1,800
Cheese assortment チーズ盛り合わせ	1,800
Charcuterie Assortment サルメリア盛り合わせ	1,800

Dolce

デザート

Tiramisù 極上ティラミス	800
Hazelnut panna cotta ヘーゼルナッツパンナコッタ	900
Today's Dolce 本日のドルチェ	1,000



Select Menu

Antipasto

Homemade Daisen chicken ham with paprika salsa tonnato 大山鶏の自家製鶏ハムとパプリカのサルサトンナート
Fresh fish's affettato flavor Vegetable salsa 鮮魚のアフェッタート 香味野菜のサルサ
Selected vegetables Bagna Freid 5 type dip 厳選野菜のバーニャフレdda 5 種ディップ
Chef's recommended appetizer of the day シェフお勧め本日アペタイザー

Pesce

Seafood dish of the day シェフお勧めお魚料理
Livorno style Zappa di Pesce リヴォルノ風ズッパディペッシェ
Sautéd lobster on the shell, served in the style of the day (+1000) 豪快に焼き上げた殻付きオマール海老のポアレ その日のスタイルで (+1000)

Carne

Meat dish of the day シェフお勧めお肉料理
Saltimbocca サルティンボッカ
Wagyu aitchbone steak tagliata 和牛イチボ肉のタリアータ

Dolce

Today's Dessert 本日のドルチェ	Premium tiramisù 極上ティラミス	Hazelnut Panna cotta ヘーゼルナッツパンナコッタ	Ice cream assortment アイス 3 種盛り合わせ
----------------------------	-----------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------

8,000yen

Amuse
お食事前一皿

Please choose one article from the appetizer
前菜から 1 品お選び下さい。

Today's seasonal soup
本日の季節のスープ

Please choose one article from fish or meat dishes
お魚料理またはお肉料理から 1 品お選び下さい。

Please choose one article from desserts
デザートから 1 品お選び下さい。

10,000yen

Amuse
お食事前一皿

Please choose one article from the appetizer
前菜から 1 品お選び下さい。

Today's Soup & Poiret scallops
本日のスープとホタテのボワレ

Please choose one article from fish dishes
お魚料理から 1 品お選び下さい。

Please choose one article from meat dishes
お肉料理 1 品お選び下さい。

Please choose one article from desserts
デザートから 1 品お選び下さい。

12,000yen

Amuse
お食事前一皿

Today's seasonal appetizers
シェフお勧め前菜

Today's hot appetizers and seasonal potage
本日の温前菜と季節のポタージュ

Today's lobster dish
シェフお勧めオマールの逸品

Today's Japanese beef dish
シェフお勧め国産牛の逸品

Sweet petit gift from the chef
デザートの前の一皿

Dessert of the day
特製デザート

Course

コース料理