

# RESTAURANT L U K E

with SKY LOUNGE

## Course 8,000yen

A small welcome dish  
小さなお出迎いの1皿

Burrata Cheese and Seasonal Fruits  
ブッラータチーズと季節の果実

Trapani-style Red Eggplant Gratin  
赤茄子のグラティナート トラパニ風

Tagliatelle with Octopus Ragù Bianco  
(White Bolognese Sauce)  
真蛸のラゲービアンコ タリアテッレ

Tokachi Free-range Pork  
with Ginger Cream  
十勝どろぶたのアリスタディマイアーレ  
新生姜のクレマ

The beginning of Dolce  
melon sorbet  
始まりのドルチェ  
メローネのグラニタ

Polenta Cake and Tropical Fruit  
ポレンタ粉のトルタと  
トロピカルフルーツのコンビナーレ

## Course 11,000yen

A small welcome dish  
小さなお出迎いの1皿

Burrata Cheese and Seasonal Fruits  
ブッラータチーズと季節の果実

Trapani-style Red Eggplant Gratin  
赤茄子のグラティナート トラパニ風

Tagliatelle with Octopus Ragù Bianco  
(White Bolognese Sauce)  
真蛸のラゲービアンコ タリアテッレ

Deliciously Grilled Seabass with Mussels  
and Sardinian-style Fregula  
香ばしく焼き上げたスズキ  
ムールとフレゴラのサルディーニャ風

Roast Domestic Beef Sirloin  
with Aromatic Balsamic Sauce  
国産牛サーロインのアロスト  
サルサアロマティックバルサミコ

The beginning of Dolce  
melon sorbet  
始まりのドルチェ  
メローネのグラニタ

Polenta Cake and Tropical Fruit  
ポレンタ粉のトルタと  
トロピカルフルーツのコンビナーレ

## Course 14,000yen

A small welcome dish  
小さなお出迎いの1皿

Burrata Cheese and Seasonal Fruits  
ブッラータチーズと季節の果実

Trapani-style Red Eggplant Gratin  
赤茄子のグラティナート トラパニ風

Tagliatelle with Octopus Ragù Bianco  
(White Bolognese Sauce)  
真蛸のラゲービアンコ タリアテッレ

Deliciously Grilled Lobster and Seabass  
with Mussels  
and Sardinian-style Fregula  
香ばしく焼き上げたオマール海老とスズキ  
ムールとフレゴラのサルディーニャ風

Roast Domestic Beef Tenderloin  
with Summer Truffle  
Aromatic Balsamic Sauce  
国産牛フィレ肉のアロスト サマートリュフ  
サルサアロマティックバルサミコ

The beginning of Dolce  
melon sorbet  
始まりのドルチェ  
メローネのグラニタ

Polenta Cake and Tropical Fruit  
ポレンタ粉のトルタと  
トロピカルフルーツのコンビナーレ

## Antipasto & Insarata - 前菜 -

Fried potatoes フライドポテト	800
Pizza Piccolo "Sea Lettuce Zeppoline" ピッツァ・ピッコラ「あおさのゼッポリーニ」	900
Cheese assortment チーズ盛り合わせ	1,200
Grissini with Prosciutto 生ハムグリッシーニ	1,400
Salumeria sampler サルメリア盛り合わせ	1,500
Trapani-style Red Eggplant Gratin 赤茄子のグラティナート トラパニ風	1,400
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,800
Burrata Cheese and Seasonal Fruits ブッラータチーズと季節の果実	1,900

## Zuppa - スープ -

Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	1,480
Crab Bisque クラブビスク	1,600

## Pesce - 魚料理 -

Deliciously Grilled Seabass with Mussels and Sardinian-style Fregula 香ばしく焼き上げたスズキ ムールとフレゴラのサルディーニャ風	3,300
Lobster Saltato with Arrabbiata Sauce オマール海老のサルタート アラビエータソース	3,800

## Carne - 肉料理 -

Veal Cotoletta with Anchovies and Lime Sauce 仔牛のコトレッタ アンチョビとライムのソース	3,600
Tokachi Free-range Pork with Ginger Cream, 200g 十勝どろぶたのアリスタディマイアーレ 新生姜のクレマ 200g	4,800
Roast Domestic Beef Sirloin with Aromatic Balsamic Sauce 国産牛サーロインのアロスト サルサアロマティックバルサミコ	130g / 7,400 65g / 3,900
Roast Domestic Beef Tenderloin with Summer Truffle with Aromatic Balsamic Sauce 国産牛フィレ肉のアロスト サマートリュフ サルサアロマティックバルサミコ	130g / 9,800 65g / 5,600

## Pasta - パスタ -

Focaccia フォカッチャ	400
Today's pasta 本日のパスタ	1,200
Tagliatelle with Octopus Ragù Bianco (White Bolognese Sauce) 真蛸のラゲービアンコ タリアテッレ	1,400
Lasagne Pomodoro ラザーニャポモドーロ	1,800

## Dolce - デザート -

Today's Dessert 本日のドルチェ	900
Tiramisu ティラミス	900
Cappuccino Mousse with Brown Sugar and Hazelnuts カプチーノムース 黒糖とヘーゼルナッツ	1,000
Polenta Cake and Tropical Fruit ポレンタ粉のトルタと トロピカルフルーツのコンビナーレ	1,100



@restaurant\_luke\_with\_skyounge

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。  
※当店は国産米とイタリア産米を使用しております。