

RESTAURANT L U K E

with SKY LOUNGE

Course 9,000yen

A small welcome dish
Dorayaki-Style Sandwich
of Chicken White Liver Terrine
小さなお出迎いの1皿
どら焼き鶏白肝のテリーナのサンド

Seasonal Autumn Bonito Scottato
with Sea Grass and Tapenade
旬の戻り鰹のスコッタート海藻と
タブナードを添えて

Seasonal Vegetables Wrapped in Lardo,
Baked in the Oven
ラルドを纏った旬の野菜のアルフォルノ

Homemade Sausage and
Four Mushroom Casarecce Aglio e Olio
自家製サルシッチャとクワトロフンギの
カサレッツェアーリオオーリオ

Roasted Magret Duck with Pomegranate
and Salmoriglio Sauce with Red Wine Vinegar
マグレ鴨のアロスト ザクロ
サルサバッカヴィーノロッソ

Granita of Averna Amaro and Aranchia
アヴェルナアマーロとアランチャのグラニータ

Crespelle of Chestnut Flour and Ricotta
with Chestnut Gelato and Italian Honey Fragranza
栗粉とリコッタのクレスペッレ
栗のジェラート
イタリア産はちみつのフレグランツァ

Course 12,000yen

A small welcome dish
Dorayaki-Style Sandwich of Chicken White Liver Terrine
小さなお出迎いの1皿
どら焼き鶏白肝のテリーナのサンド

Seasonal Autumn Bonito Scottato
with Sea Grass and Tapenade
旬の戻り鰹のスコッタート海藻と
タブナードを添えて

Seasonal Vegetables Wrapped in Lardo,
Baked in the Oven
ラルドを纏った旬の野菜のアルフォルノ

Homemade Sausage and
Four Mushroom Casarecce Aglio e Olio
自家製サルシッチャとクワトロフンギの
カサレッツェアーリオオーリオ

Toyosu Market Fresh Fish Impadella Grilled Risotto
with Zuppa in Brodo Herb Fragranza
豊洲市場鮮魚のインパデッラ焼きリゾット
ズッパインブロードハーブのフレグランツァ

Roast Domestic Beef Sirloin with Porcini Mushroom
and Red Wine Sauce, Served with Fresh Grapes
国産牛サーロインのアロスト
ポルチーニ茸と赤ワインのサルサ
瑞々しい巨峰を添えて

Granita of Averna Amaro and Aranchia
アヴェルナアマーロとアランチャのグラニータ

Crespelle of Chestnut Flour and Ricotta
with Chestnut Gelato and Italian Honey Fragranza
栗粉とリコッタのクレスペッレ
栗のジェラート
イタリア産はちみつのフレグランツァ

Course 16,000yen

A small welcome dish
Dorayaki-Style Sandwich of Chicken White Liver Terrine
Crostini with swordfish confit and grilled mandarin oranges
小さなお出迎いの1皿
どら焼き鶏白肝のテリーナのサンド
秋刀魚のコンフィと焼き蜜柑のクロスティーニ

Seasonal Autumn Bonito Scottato
with Sea Grass and Tapenade
旬の戻り鰹のスコッタート海藻と
タブナードを添えて

Seasonal Vegetables Wrapped in Lardo,
Baked in the Oven
ラルドを纏った旬の野菜のアルフォルノ

Tagliolini in Parmigiano Crema Sauce
with Shaved Black Truffle
黒トリュフを擦りかけたパルミジャーノのクレマ
タリオリーニ

Fragrant Grilled Mahata (Convict Grouper) Risotto
with Zuppa in Brodo Herb Fragranza
香ばしく焼き上げたマハタ焼きリゾット
ズッパインブロードハーブのフレグランツァ

Roast Domestic Beef Tenderloin
with Summer Truffle
Aromatic Balsamic Sauce
厳選国産牛ヒレのブルチャーレ
ポルチーニ茸と赤ワインのサルサ
瑞々しい巨峰を添えて

Granita of Averna Amaro and Aranchia
アヴェルナアマーロとアランチャのグラニータ

Crespelle of Chestnut Flour and Ricotta
with Chestnut Gelato and Italian Honey Fragranza
栗粉とリコッタのクレスペッレ
栗のジェラート
イタリア産はちみつのフレグランツァ

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
Seasonal Vegetables Wrapped in Lardo, Baked in the Oven ラルドを纏った旬の野菜のアルフォルノ	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
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,800
Seared Skipjack Tuna with Seaweed and Tapenade 戻り鰹のスコッタート 海藻とタブナードを添えて	1,800

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 -

Toyosu Market Fresh Fish Risotto in Padella, Zuppa in Brodo, and Aromatic Herbs 豊洲市場直送鮮魚のインパデッラ焼きリゾット ズッパインブロードハーブのフレグランツァ	3,300
Lobster Saltato with Arrabbiata Sauce オマール海老のサルタート アラビアータソース	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
Roasted Magret Duck with Pomegranate and Salmoriglio Sauce with Red Wine Vinegar マグレ鴨のアロスト ザクロ サルサバッカヴィーノロッソ	4,000
Roasted Japanese Beef Sirloin with Porcini Mushroom and Red Wine Sauce, Served with Fresh Grapes 国産牛サーロインのアロスト ポルチーニ茸と赤ワインのサルサ 瑞々しい巨峰を添えて	160g / 6,500 80g / 3,500
Grilled Japanese Beef Tenderloin with Porcini Mushroom and Red Wine Sauce, Served with Fresh Grapes 厳選国産牛ヒレのブルチャーレ ポルチーニ茸と赤ワインのサルサ 瑞々しい巨峰を添えて	140g / 9,500 70g / 5,000

Pasta - パスタ -

Focaccia フォカッチャ	400
Today's pasta 本日のパスタ	1,200
Homemade Sausage and Four Mushroom Casarecce Aglio e Olio 自家製サルシッチャとクワトロフンギの カサレッツェアーリオオーリオ	1,500
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
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
Chestnut Flour and Ricotta Crespelle with Chestnut Gelato and Italian Organic Honey 栗粉とリコッタのクレスペッレ 栗のジェラート イタリア産有機はちみつ	1,100
Tiramisu ティラミス	1,200



@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。