

LUNCH MENU

コースメニューには、ソフトドリンクbuffetが含まれます

LUNCH COURSE A 3,000

Antipasto	旬のサーモンのプレコット ナターレスタイル
Primo piatto	ヒヨコ豆とスカモルツァのズッパ
Carne	○以下より1品お選びください。 ・国産いわい鶏のアロースト サルサバルサミコドルチェ ・美明豚のグリッリア サルサメーラマルサーラ (+500円) ・国産牛ヒレ肉のグリッリア サルサヴィーノロツソ (+1,000円) ・国産牛ヒレ肉のロッシーニ ペリゲーソース (+2,500円)
Dolce	季節の果実のパンナコッタ ティラミス ~Lukeスタイル~ (+300円)

LUNCH COURSE B 4,000

Antipasto	旬のサーモンのプレコット ナターレスタイル
Primo piatto	ヒヨコ豆とスカモルツァのズッパ
Pesce	アンチョビとキャベツのアーリオオーリオ
Carne	○以下より1品お選びください。 ・国産いわい鶏のアロースト サルサバルサミコドルチェ ・美明豚のグリッリア サルサメーラマルサーラ (+400円) ・国産牛ヒレ肉のグリッリア サルサヴィーノロツソ (+800円) ・国産牛ヒレ肉のロッシーニ ペリゲーソース (+2,300円)
Dolce	ティラミス ~Lukeスタイル~

LUNCH COURSE C 5,000

Antipasto	旬のサーモンのプレコット ナターレスタイル
Pasta	アンチョビとキャベツのアーリオオーリオ
Pesce	メカジキのアロースト赤ピーマンのサルサ
Carne	国産牛ヒレ肉のグリッリア サルサヴィーノロツソ (+1,500円でフォアグラ追加とペリゲーソースへ変更)
Dolce	ティラミス ~Lukeスタイル~

PASTA LUNCH 1,600

サラダ&スープ/フォカッチャ付き

- A. アンチョビとキャベツのアーリオオーリオ
- B. ラザニア 国産牛筋肉を使ったサルサボスカイオーラ (+300円) / 1日15食限定

OPTION

- メイン ・美明豚のグリッリア サルサメーラマルサーラ (+1,000円)
・国産牛ヒレ肉のグリッリア サルサヴィーノロツソ (+1,500円)
- デザート ・ピッコロドルチェ (小さなデザート) (+300円)
・ティラミス ~Lukeスタイル~ (+500円)