

# LUNCH MENU

コースメニューには、ソフトドリンクブッフェが含まれます

## 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
Pasta	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 ヴィーノロッソ (+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 ヴィーノロッソ (+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~

## CHRISTMAS LUNCH COURSE \_\_\_\_\_ 7,000

Antipasto	旬のサーモンとイクラのナターレスタイル
primo piatto	ヒヨコ豆とスカモルツァのズッパ
Pasta	アンチョビとキャベツのアーリオオーリオ
Pesce	豊洲市場鮮魚のインパデッラ サルサレツジェーロ
Carne	国産牛ヒレ肉とフォアグラのロッシーニスタイル 黒トリュフのサルサ