

RESTAURANT L U K E

with SKY LOUNGE

Course 9,000yen

A small welcome dish
Crostini ,Japanese Icefish
小さなお出迎いの1皿
白魚のクロスティース

Smooth Cauliflower Mousse
and Bigfin Reef Squid Inverno
滑らかなカリフラワーのムース
アオリイカ インヴェルノ

Seasonal Scallop Gratinade with Saffron Fregranza
旬の帆立貝のグラティナード
サフランのフレグランツァ

Satoyama Wild Boar Ragu Rigatoni
里山より猪のラグー
リガトーニ

Magret Duck Arrosto, Cioccolato,
and Salsa Agrodolce
マグレ鴨のアロスト チョコラート
サルサアグロドルチェ

Setouchi lemon granita
瀬戸内レモンのグラニータ

Apple and Baba Fragrant
Marsala Zabaione
林檎とババ
マルサラ香るザバイオーネ

Course 12,000yen

A small welcome dish
Crostini ,Japanese Icefish
小さなお出迎いの1皿
白魚のクロスティース

Smooth Cauliflower Mousse
and Bigfin Reef Squid Inverno
滑らかなカリフラワーのムース
アオリイカ インヴェルノ

Seasonal Scallop Gratinade with Saffron Fregranza
旬の帆立貝のグラティナード
サフランのフレグランツァ

Satoyama Wild Boar Ragu Rigatoni
里山より猪のラグー
リガトーニ

Crocante with fresh fish direct from Toyosu Market,
Baked Clam Risotto, Zuppa In Brodo
豊洲市場直送鮮魚のクロカンテ
浅利の焼きリゾット ズッパインブロード

Veal Bruciare, Ris de Veau,
Fragrant Porcini Marsala Crema
仔牛のブルチャーレ リードヴォー
ポルチャーニ香るマルサラのクレマ

Setouchi lemon granita
瀬戸内レモンのグラニータ

Apple and Baba Fragrant
Marsala Zabaione
林檎とババ マルサラ香るザバイオーネ

Course 16,000yen

A small welcome dish
Crostini ,Japanese Icefish
Seasonal crab tartare crema afmicata
小さなお出迎いの1皿
白魚のクロスティース
旬の蟹のタルタル クレマ アフミカータ

Smooth Cauliflower Mousse
and Bigfin Reef Squid Inverno
滑らかなカリフラワーのムース
アオリイカ インヴェルノ

Seasonal Scallop Gratinade with Saffron Fregranza
旬の帆立貝のグラティナード
サフランのフレグランツァ

Tagliolini in Parmigiano Crema Sauce
with Wild Boar Ragu Rigatoni
黒トリュフを擦りかけた猪のラグー
リガトーニ

Sweet sea bream crocante,
Baked Clam Risotto, Zuppa In Brodo
甘鯛のクロカンテ 浅利の焼きリゾット
ズッパインブロード

Premium Japanese Beef Fillet
and Foie Gras Combinare Black Shock
厳選国産牛ヒレとフォアグラのコンビナーレ
黒の衝撃

Setouchi lemon granita
瀬戸内レモンのグラニータ

Apple and Baba Fragrant
Marsala Zabaione
林檎とババ マルサラ香るザバイオーネ

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
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,800
Seasonal Scallop Gratinade with Saffron Fregranza 旬の帆立貝のグラティナードサフランのフレグランツァ	1,800
Smooth Cauliflower Mousse and Bigfin Reef Squid Inverno 滑らかなカリフラワーのムース アオリイカ インヴェルノ	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 -

Crocante with fresh fish direct from Toyosu Market, Baked Clam Risotto, Zuppa In Brodo 豊洲市場直送鮮魚のクロカンテ 浅利の焼きリゾット ズッパインブロード	3,600
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
Magret Duck Arrosto, Cioccolato, and Salsa Agrodolce マグレ鴨のアロスト チョコラート サルサアグロドルチェ	4,300
Veal Bruciare, Ris de Veau, Fragrant Porcini Marsala Crema 仔牛のブルチャーレ リードヴォー ポルチャーニ香るマルサラのクレマ	140g / 8,000
Premium Japanese Beef Fillet and Foie Gras Combinare Black Shock 厳選国産牛ヒレとフォアグラのコンビナーレ 黒の衝撃	140g / 10,300

Pasta - パスタ -

Focaccia フォカッチャ	400
Today's pasta 本日のパスタ	1,200
Satoyama Wild Boar Ragu Rigatoni 里山より猪のラグー リガトーニ	1,700
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
Apple and Baba Fragrant Marsala Zabaione 林檎とババ マルサラ香るザバイオーネ	1,000
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。