

Course 9,000yen

小さなお出迎への1皿 甘海老のタルティーヌ A small welcome dish Sweet shrimp tartine
季節のテラリウム Seasonal terrarium
桜鯛のカルパッチョ 庭園風インサラータ仕立て Cherry Bass Carpaccio with Garden-style Insalata
旬のアスパラのアルフォルノ 半熟卵とデュカのアクセント Seasonal Asparagi Al Forno Accented with Half-Boiled Eggs and Duqqa
釜揚げしらすのアーリオオーリオ シチリア風 Sicilian-style Boiled Whitebait Aglio E Olio
香ばしい鴨のアロースト サルサアロマティックマルサラータ 九条葱のタブナードを添えて Aromatic Duck Arrosto with Salsa Aromatic Marsalata and Kujo Leek Tapenade
日向夏のグラニータ Mandarin orange granita
とちあいかとオーガニックローズのセミフレッド Tochiaika Strawberry and Organic Rose Semifreddo

Course 12,000yen

小さなお出迎への1皿 甘海老のタルティーヌ A small welcome dish Sweet shrimp tartine
季節のテラリウム Seasonal terrarium
桜鯛のカルパッチョ 庭園風インサラータ仕立て Cherry Bass Carpaccio with Garden-style Insalata
旬のアスパラのアルフォルノ 半熟卵とデュカのアクセント Seasonal Asparagi Al Forno Accented with Half-Boiled Eggs and Duqqa
釜揚げしらすのアーリオオーリオ シチリア風 Sicilian-style Boiled Whitebait Aglio E Olio
豊洲市場より鮮魚のインパデッラ 春キャベツのサルサ焼きリゾット Impadella with Fresh Fish from Toyosu Market and Salsa-grilled Spring Cabbage Risotto
仔羊のグリッリア クロケッタ サルサアロマティックマルサラータ Lamb Griglia Crocchette with Salsa Aromatic Marsalata
日向夏のグラニータ Mandarin orange granita
とちあいかとオーガニックローズのセミフレッド Tochiaika Strawberry and Organic Rose Semifreddo

Course 16,000yen

小さなお出迎への1皿 甘海老のタルティーヌ キャビアを添えて A small welcome dish Sweet shrimp tartine with caviar
季節のテラリウム Seasonal terrarium
桜鯛のカルパッチョ 庭園風インサラータ仕立て Cherry Bass Carpaccio with Garden-style Insalata
旬のアスパラのアルフォルノ 半熟卵とデュカのアクセント Seasonal Asparagi Al Forno Accented with Half-Boiled Eggs and Duqqa
釜揚げしらすと生カラスミのタリオリーニ 季節野菜と共に Tagliolini with kettle-fried whitebait and raw mullet with seasonal vegetables
厳選白甘鯛のインパデッラ 春キャベツのサルサ焼きリゾット Impadella with White Sea Bream and Salsa-grilled Spring Cabbage Risotto
黒トリュフを擦りかけた牛ヒレ肉のブルチャーレ サルサアロマティックマルサラータ Beef Fillet Bruciare Rubbed with Black Truffle and Salsa Aromatic Marsalata
日向夏のグラニータ Mandarin orange granita
とちあいかとオーガニックローズのセミフレッド Tochiaika Strawberry and Organic Rose Semifreddo

Antipasto & Insarata - 前菜 -

フライドポテト Fried potatoes	800
ピッツァ・ピッコラ「あおさのゼッポリーニ」 Pizza Piccolo “Sea Lettuce Zeppoline”	900
チーズ盛り合わせ Cheese assortment	1,200
生ハムグリッシーニ Grissini with Prosciutto	1,400
サルメリア盛り合わせ Salumeria sampler	1,500
クラシックシーザーサラダ Classic Caesar Salad	1,800
旬のアスパラのアルフォルノ 半熟卵とデュカのアクセント Seasonal Asparagi Al Forno Accented with Half-Boiled Eggs and Duqqa	1,500
桜鯛のカルパッチョ 庭園風インサラータ仕立て Cherry Bass Carpaccio with Garden-style Insalata	1,800
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	1,480
クラブビスク Crab Bisque	1,600

Pesce - 魚料理 -

豊洲市場より鮮魚のインパデッラ 春キャベツのサルサ焼きリゾット Impadella with Fresh Fish from Toyosu Market and Salsa-grilled Spring Cabbage Risotto	3,300
オマール海老のサルタート アラビアータソース Lobster Saltato with Arrabbiata Sauce	3,800

RESTAURANT L U K E

with SKY LOUNGE

Carne - 肉料理 -

仔牛のコトレッタ アンチョビとライムのソース Veal Cotoletta with Anchovies and Lime Sauce	3,600
香ばしい鴨のアロースト サルサアロマティックマルサラータ 九条葱のタブナードを添えて Aromatic Duck Arrosto with Salsa Aromatic Marsalata and Kujo Leek Tapenade	4,000
仔羊のグリッリア クロケッタ サルサアロマティックマルサラータ Lamb Griglia Crocchette with Salsa Aromatic Marsalata	5,000
黒トリュフを擦りかけた牛ヒレ肉のブルチャーレ サルサアロマティックマルサラータ Beef Fillet Bruciare Rubbed with Black Truffle and Salsa Aromatic Marsalata	9,500

Pasta - パスタ -

フォカッチャ Focaccia	400
本日のパスタ Today's pasta	1,200
釜揚げしらすのアーリオオーリオシチリア風 Sicilian-style Boiled Whitebait Aglio E Olio	1,500
ラザーニャポモドーロ Lasagne Pomodoro	1,800

Dolce - デザート -

本日のドルチェ Today's Dessert	900
とちあいかとオーガニックローズのセミフレッド Tochiaika Strawberry and Organic Rose Semifreddo	1,000
Crème Brulee タヒチバナラと塩キャラメル Tahiti Vanilla and Salted Caramel Crème Brûlée	1,100
ティラミス Tiramisu	1,200

公式 Instagramはこちら ▶▶



※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。