

RESTAURANT L U K E

with SKY LOUNGE

ランチにはパン、コーヒー又は紅茶が付きます。(カフェオレ・カプチーノ + ¥200)

SPECIAL LUNCH

PASTA LUNCH A 1,000

パスタランチ

タコとじゃが芋のジェノバ風
(スープ&サラダ、プチデザート+200、デザート+500)

PASTA LUNCH B 1,200

パスタランチ

カリビアンスパイスベーコンと
レモンのカルボナーラ リングイネ
(スープ&サラダ、プチデザート+200、デザート+500)

SALAD LUNCH 1,200

サラダランチ

ケイジャンチキンとキヌアのグレインサラダ
(スープ、プチデザート、デザート+500)

GRILL LUNCH 1,400

グリルランチ

Seafood

白身魚とアサリの軽い煮込み
サルサヴェルデ

or
Meat

スペアリブバーベキュー
アヒ香るガーリックマッシュポテト
スープ&サラダ

Grill
Option

+ 400
本日のパスタ
+ 600
牛肉ステーキ
200g

Dessert Option + 200 プチデザート
+ 500 デザート

DRINK

Asahi Super Dry アサヒ スーパードライ	500	Champagne シャンパーニュ	1,200
Today's White Wine 本日の白ワイン	500	Sparkling Wine スパークリングワイン	800
Today's Red Wine 本日の赤ワイン	500	Soft Drink ソフトドリンク各種	400~

LUNCH COURSE

Course 2,800 2,800

2,800円ランチコース

Antipasto	カラフルトマトのカプレーゼ 真鯛のアフェッタート 鴨ハムとオリーブ ベーコンとパプリカのキッシュ
Zuppa	本日のポタージュ
Carne/Pesce ※3種よりお選びください	白身魚のグリル キノコクリームソース イベリコ豚カルビのグリル シーズニングとレモン 牛フランクステーキとインカポテト シャリアピンソース
Dolce	パティシエ特製デザート

Course 3,500 3,500

3,500円ランチコース

Antipasto	カラフルトマトのカプレーゼ 真鯛のアフェッタート 鴨ハムとオリーブ ベーコンとパプリカのキッシュ
Zuppa	本日のポタージュ
Pesce	白身魚のグリル キノコクリームソース
Carne	牛フランクステーキとインカポテト シャリアピンソース
Dolce	パティシエ特製デザート

Champagne Brunch 3,500

グラスシャンパン付きランチコース

Antipasto	カラフルトマトのカプレーゼ 真鯛のアフェッタート 鴨ハムとオリーブ ベーコンとパプリカのキッシュ
Zuppa	本日のポタージュ
Carne/Pesce ※3種よりお選びください	白身魚のグリル キノコクリームソース イベリコ豚カルビのグリル シーズニングとレモン 牛フランクステーキとインカポテト シャリアピンソース
Dolce	パティシエ特製デザート

Fellow Mom Lunch 1,000

おもちゃ、お子様ドリンク付きパスタランチ

タコとじゃが芋のジェノバ風
パン、スープ&サラダ、カフェ、お子様ドリンク、おもちゃ、大盛無料

9月10日(火)~9月13日(金)

RESTAURANT L U K E

with SKY LOUNGE

ランチにはパン、コーヒー又は紅茶が付きます。(カフェオレ・カプチーノ +¥200)

SPECIAL LUNCH

PASTA LUNCH A 1,000

パスタランチ

タコとじゃが芋のジェノバ風
(スープ&サラダ、プチデザート+200、デザート+500)

PASTA LUNCH B 1,200

パスタランチ

カリビアンスパイスベーコンと
レモンのカルボナーラ リングイネ
(スープ&サラダ、プチデザート+200、デザート+500)

SALAD LUNCH 1,200

サラダランチ

ケイジャンチキンとキヌアのグレインサラダ
(スープ、プチデザート、デザート+500)

GRILL LUNCH 1,400

グリルランチ

Seafood

白身魚とアサリの軽い煮込み
サルサヴェルデ

or
Meat

スペアリブバーベキュー
アヒ香るガーリックマッシュポテト
スープ&サラダ

Grill
Option

+ 400
本日のパスタ
+ 600
牛肉ステーキ
200g

Dessert Option + 200 プチデザート
+ 500 デザート

DRINK

Asahi Super Dry アサヒ スーパードライ	500	Champagne シャンパーニュ	1,200
Today's White Wine 本日の白ワイン	500	Sparkling Wine スパークリングワイン	800
Today's Red Wine 本日の赤ワイン	500	Soft Drink ソフトドリンク各種	400~

LUNCH COURSE

Course 2,800 2,800

2,800円ランチコース

Antipasto	カラフルトマトのカプレーゼ 真鯛のアフェッタート 鴨ハムとオリーブ ベーコンとパプリカのキッシュ
Zuppa	本日のポタージュ
Carne/Pesce ※3種よりお選びください	白身魚のグリル キノコクリームソース イベリコ豚カルビのグリル シーズニングとレモン 牛フランクステーキとインカポテト シャリアピンソース
Dolce	パティシエ特製デザート

Course 3,500 3,500

3,500円ランチコース

Antipasto	カラフルトマトのカプレーゼ 真鯛のアフェッタート 鴨ハムとオリーブ ベーコンとパプリカのキッシュ
Zuppa	本日のポタージュ
Pesce	白身魚のグリル キノコクリームソース
Carne	牛フランクステーキとインカポテト シャリアピンソース
Dolce	パティシエ特製デザート

Champagne Brunch 3,500

グラスシャンパン付きランチコース

Antipasto	カラフルトマトのカプレーゼ 真鯛のアフェッタート 鴨ハムとオリーブ ベーコンとパプリカのキッシュ
Zuppa	本日のポタージュ
Carne/Pesce ※3種よりお選びください	白身魚のグリル キノコクリームソース イベリコ豚カルビのグリル シーズニングとレモン 牛フランクステーキとインカポテト シャリアピンソース
Dolce	パティシエ特製デザート

Fellow Mom Lunch 1,000

おもちゃ、お子様ドリンク付きパスタランチ

タコとじゃが芋のジェノバ風
パン、スープ&サラダ、カフェ、お子様ドリンク、おもちゃ、大盛無料