

# RESTAURANT **LUKE**

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

サーモンと茸のオイルパスタ アンチョビパン粉  
(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

赤味噌ボロネーゼ タリオリーニ  
(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

LUKE特製サラダニソワーズ  
(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

リボルノ風カチュッコ

or

Meat

国産鶏もも肉のマンダリーノ風味

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	オマールコンソメのロワイヤル 合鴨と茸のパイ包み焼き 蓮根のマリネ スモークサーモン
Zuppa	本日のポタージュ
Carne/Pesce ※3種よりお選びください	本日の鮮魚のポワレ フレッシュトマトサルサとルッコラのピュレ 豚ロースの香草パン粉焼き ソースロベール 牛ホホ肉の赤ワイン煮
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	オマールコンソメのロワイヤル 合鴨と茸のパイ包み焼き 蓮根のマリネ スモークサーモン
Zuppa	本日のポタージュ
Pesce	本日の鮮魚のポワレ フレッシュトマトサルサとルッコラのピュレ
Carne	牛ホホ肉の赤ワイン煮
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	オマールコンソメのロワイヤル 合鴨と茸のパイ包み焼き 蓮根のマリネ スモークサーモン
Zuppa	本日のポタージュ
Carne/Pesce ※3種よりお選びください	本日の鮮魚のポワレ フレッシュトマトサルサとルッコラのピュレ 豚ロースの香草パン粉焼き ソースロベール 牛ホホ肉の赤ワイン煮
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

サーモンと茸のオイルパスタ アンチョビパン粉 or ミートスパゲッティ  
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