

# 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

スパイシーベーコンとオリーブ モッツアレラのトマトスパゲッティ  
(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

チキンとブロッコリーのニョッキ アルフレッドソース  
(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特製コブサラダ  
(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

メカジキのグリル 焼きトマトとフスイユ  
ライム香る白ワインソース

or

Meat

鶏のバルサミコ煮込み

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	ズワイガニとアボカド スモークサーモンとタブレ 生ハムとマスカルポーネクリーム
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 もち豚のバスク風ピペラード煮込み 自然放牧牛のカットステーキ
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	ズワイガニとアボカド スモークサーモンとタブレ 生ハムとマスカルポーネクリーム
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	自然放牧牛のカットステーキ
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	ズワイガニとアボカド スモークサーモンとタブレ 生ハムとマスカルポーネクリーム
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 もち豚のバスク風ピペラード煮込み 自然放牧牛のカットステーキ
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

スパイシーベーコンとオリーブ モッツアレラのトマトスパゲッティ 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