

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

柚子胡椒香るキノコと鶏肉の和風パスタ
(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

エビとスカモルツァのボモドーロ 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

チリコンカンと野菜のアサード メキシカンサラダ
(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

ココナッツシーフードシチュー

or

Meat

国産豚のロースト アリスタ風

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円ランチコース 2,800

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円ランチコース 3,500

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

柚子胡椒香るキノコと鶏肉の和風パスタ 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