

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

しらすとどライトマトのカリブ風オイルパスタ
(スープ&サラダ付き、プチデザート+200、デザート+500)

PASTA LUNCH B 1,000

パスタランチ

サルシッチャのトマトソース リングイネ
(スープ&サラダ付き、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・プチデザート付き、デザート+500)

DRINK

Asahi Super Dry 500

アサヒ スーパードライ

Today's White Wine 500

本日の白ワイン

Today's Red Wine 500

本日の赤ワイン

Champagne 1,200

シャンパーニュ

Sparkling Wine 800

スパークリングワイン

Soft Drink 400~

ソフトドリンク各種

GRILL LUNCH 1,400

グリルランチ

Seafood サーモンのロースト エシャロットビネガーソース

or

Meat 若鶏のロースト 柚子胡椒のクリームソース

スープ&サラダ付き

PASTA&GRILL LUNCH 1,800

パスタ&グリルランチ

Pasta 本日のパスタ

Seafood サーモンのロースト エシャロットビネガーソース

or

Meat 若鶏のロースト 柚子胡椒のクリームソース

スープ&サラダ付き

STEAK LUNCH 2,000

ステーキランチ

牛イチボステーキ シャリアピンソース

スープ&サラダ付き

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

LUNCH COURSE

Course 2,800 2,800

2,800円ランチコース

Antipasto トマトのマシュマロ、生ハムとカマンベール、

イベリコ豚ハム、自家製サーモンマリネ

Zuppa 本日のポタージュ

Carne/Pesce 自身魚のポワレ ノイリークリームソース

※3種よりお選びください ホエー豚のロースト 粒マスタードソース

牛イチボのグリル 赤ワインソース

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 トマトのマシュマロ、生ハムとカマンベール、

イベリコ豚ハム、自家製サーモンマリネ

Zuppa 本日のポタージュ

Pesce 自身魚のポワレ ノイリークリームソース

Carne 牛イチボのグリル 赤ワインソース

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 トマトのマシュマロ、生ハムとカマンベール、

イベリコ豚ハム、自家製サーモンマリネ

Zuppa 本日のポタージュ

Carne/Pesce 自身魚のポワレ ノイリークリームソース

※3種よりお選びください ホエー豚のロースト 粒マスタードソース

牛イチボのグリル 赤ワインソース

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

しらすとどライトマトのカリブ風オイルパスタ or ミートスパゲッティ

スープ&サラダ付き お子様ドリンク、おもちゃ、大盛無料