

RESTAURANT **LUKE**
with SKY LOUNGE

Course Menu

8,000yen

Seasonal Fruits and Prosciutto
with Balsamic Vinegar
旬のフルーツと生ハム
バルサミコ

Foie Gras Terrine with White Wine
Gelee and Berry Sauce
フォアグラのテリーヌ
白ワインのジュレ ベリーソース

Deep-Water Shrimp
and Bonito Stock Royale
甘エビとかつおだしのロワイヤル

Japanese Sea Bass and Seafood
Acqua Pazza
スズキと魚介のアクアパッツァ

Challans Duck Confit with Black
Currant and Chocolate Sauce
シャラン産鴨のコンフィ
カシスとショコラのソース

Kyoho Grape Sangria with Fromage
Blanc Light Ice Cream
巨峰のサングリア
フロマージュブランの軽いアイス

10,000yen

Seasonal Fruits and Prosciutto
with Balsamic Vinegar
旬のフルーツと生ハム
バルサミコ

Foie Gras Terrine with White Wine
Gelee and Berry Sauce
フォアグラのテリーヌ
白ワインのジュレ ベリーソース

Deep-Water Shrimp
and Bonito Stock Royale
甘エビとかつおだしのロワイヤル

Japanese Sea Bass and Seafood
Acqua Pazza
スズキと魚介のアクアパッツァ

Japanese Beef Sirloin with Saikyo
Miso and Sauce Japonaise
国産牛サーロイン
西京みそ ソースジャポネ

Kyoho Grape Sangria with Fromage
Blanc Light Ice Cream
巨峰のサングリア
フロマージュブランの軽いアイス

12,000yen

Seasonal Fruits and Prosciutto
with Balsamic Vinegar
旬のフルーツと生ハム
バルサミコ

Foie Gras Terrine with White Wine
Gelee and Berry Sauce
フォアグラのテリーヌ
白ワインのジュレ ベリーソース

Scallops marinated in Salted Rice
Malt with Pumpkin Puree
塩こうじでマリネしたホタテ
かぼちゃのピュレ

Deep-Water Shrimp
and Bonito Stock Royale
甘エビとかつおだしのロワイヤル

Tilefish Poêle with Matcha
(powdered tea) Beurre Noisette
甘鯛のポワレ 抹茶のブルノワ
ゼット

Japanese Beef Filet
with Champignon Cream Sauce
国産牛ヒレ シャンピニョンクリー
ムソース

Kyoho Grape Sangria
with Fromage Blanc Light Ice Cream
巨峰のサングリア
フロマージュブランの軽いアイス