

RESTAURANT **LUKE**
with SKY LOUNGE

Course Menu

8,000yen

Smoked Salmon With
Apples and Wasabi Mustard Green
スモークサーモン リンゴと山葵菜

Terrine of Foie Gras
With pear Compote
フォアグラのテリーヌ
和梨のコンポート

Seasonal Mushroom
Consomme Royale
旬のキノコのコンソメロワイヤル

Miso and Pepper Leaf Bud Grilled
Japanese Amberjack
With Sake Cream Sauce
ブリの木の芽味噌焼き
日本酒のクリームソース

Veal Saltimbocca With Sage Butter Sauce
仔牛のサルティンボッカ
セージバターソース

La France Pear and
Japanese Chestnut Mont Blanc
ラフランスと栗のモンテビアンコ

10,000yen

Smoked Salmon With
Apples and Wasabi Mustard Green
スモークサーモン リンゴと山葵菜

Terrine of Foie Gras
With pear Compote
フォアグラのテリーヌ
和梨のコンポート

Seasonal Mushroom
Consomme Royale
旬のキノコのコンソメロワイヤル

Miso and Pepper Leaf Bud Grilled
Japanese Amberjack
With Sake Cream Sauce
ブリの木の芽味噌焼き
日本酒のクリームソース

Beef Bourguignon Braised
in Italian Wine
イタリアワインのブフ・ブルギニョン

La France Pear and
Japanese Chestnut Mont Blanc
ラフランスと栗のモンテビアンコ

12,000yen

Smoked Salmon With
Apples and Wasabi Mustard Green
スモークサーモン リンゴと山葵菜

Terrine of Foie Gras
With pear Compote
フォアグラのテリーヌ
和梨のコンポート

Lightly Seared Tuna
With Wasabi Cream and Caviar
マグロのたたき
山葵クリームとキャビア

Seasonal Mushroom
Consomme Royale
旬のキノコのコンソメロワイヤル

Shortspine Thornyhead Acqua Pazza
キンキのアクアパッツァ

Japanese Beef Tenderloin
With Truffle Soy Sauce and Sudachi
国産牛ヒレ トリュフ醤油とすだち

La France Pear and
Japanese Chestnut Mont Blanc
ラフランスと栗のモンテビアンコ