

LUCA DELI
Brunch Menu



1. アミューズ / AMUSE

本日のアミューズ3種
3 TYPES OF TODAY'S AMUSE



2. 前菜 / STARTERS

*オーガニック野菜のイタリアンサラダ
ORGANIC ITALIAN SALAD

*オーガニック野菜のグリル 香草パン粉と一緒に
GRILLED ORGANIC VEGETABLES WITH BREAD CRUMBS & HERBS

*オーガニック野菜のバーニャカウダ
ORGANIC BAGNA CAUDA

*吉田牧場のカッチョカヴァッロチーズのミラネーゼ 自家製オーガニックフルーツジャムと共に
YOSHIDA FARM'S CACIO CAVALLO MILANESE W/ HOMEMADE ORGANIC CITRUS JAM
(¥400の追加料金にて承ります / ADDITIONAL ¥400)

*オーガニック野菜のテリヌ
ORGANIC VEGETABLE TERRINE

*プロシュートと吉田牧場のモッツアレラ
PROSCIUTTO WITH MOZZARELLA CHEESE FROM YOSHIDA FARM
(¥800の追加料金にて承ります / ADDITIONAL ¥800)



3. メインディッシュ / MAIN DISHES

*季節限定オーガニック野菜のラザニア
SEASONAL ORGANIC VEGETABLE LASAGNA

*短角和牛のラグーのラザニア
BOLONGESE LASAGNA W/ TANKAKU WAGYU BEEF RAGU

*本日のパスタ
TODAY'S PASTA
(3種類のパスタからお選びください / PLEASE ASK FOR 3 TYPES OF TODAY'S PASTAS)

*ゆうゆう鶏のロースト オーガニック野菜とバルサミソース
ROASTED YUYU CHICKEN WITH ORGANIC VEGETABLES & BALSAMIC SAUCE

*本日の魚料理
TODAY'S FISH SPECIALITY
(¥600の追加料金にて承ります / ADDITIONAL ¥600)

*びゅあ豚のロースト ジンジャーソース
SAUTEED PURE PORK WITH HONEY & MUSTARD SAUCE
(¥800の追加料金にて承ります / ADDITIONAL ¥800)

*オーガニック牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
RED WINE BRAISED ORGANIC BEEF CHEEK WITH PORCINI AND
CUMIN FLAVOURED CARROTS



4. デザート / DESSERTS

本日のデザート3種
3 TYPES OF TODAY'S DESSERTS

¥3,800

上記の価格には10%のサービスチャージは含まれておりません。
THE PRICE ABOVE DOES NOT INCLUDE 10% OF SERVICE CHARGE.

