

2018年2月27日  
 株式会社ポジティブドリームパーソンズ

## 「レストラン ルーク ウィズ スカイラウンジ」ディナーメニュー モダンイタリアンに刷新

—二度とないその日のシチュエーションに、旬という今しかない味との出会いを—

全国でウェディングプロデュースを中心に感動を創出する企業、株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：杉元崇将）が運営する RESTAURANT LUKE with SKY LOUNGE（レストラン ルーク ウィズ スカイラウンジ）（東京都中央区築地）は、ディナーメニューラインナップを刷新し、二度とないその日のシチュエーションに旬という今しかない味との出会いをイタリアンで提供する新しいスタイル「モダンイタリアン」として、2018年3月1日（木）から販売を開始いたします。



### RESTAURANT **LUKE** with SKY LOUNGE

レストラン ルーク ウィズ スカイラウンジは、聖路加ガーデンタワー47階、地上221メートルに位置する天空のスカイラウンジ。ニューヨークの高層レジデンスを思わせる店内、天井高13メートルいっばいに広がる両サイドの大きな窓が魅力。東京タワー側の窓からは富士山の彼方まで、スカイツリー側からは東京湾のベイブリッジをはじめ、隅田川の桜や火など、東京ならではの季節感を愉しめます。テラスでは、都会の心地よい風を感じながらビアテラスを愉しむこともでき、既にご予約を承っております。絶景から得る高揚感の中で、何ものにも縛られない、優美なひと時を。築地から仕入れた新鮮な旬食材を厳選した食材で、モダンイタリアン料理を提供します。

店 舗 名	RESTAURANT LUKE with SKY LOUNGE (レストラン ルーク ウィズ スカイラウンジ)
住 所	東京都中央区明石町 8-1 聖路加ガーデン47階
T E L	03-3248-0211
ラ ン チ	11:30-15:00(L.O.14:30)
デ ィ ナ	18:00-22:30(L.O.22:00)
定 休 日	土・日・祝
席 数	室内90席 テラス120席 個室4席×2 スカイラウンジ 5名-30名収容
煙 草	禁煙
H P	<a href="https://www.restaurant-luke.com/restaurant.html">https://www.restaurant-luke.com/restaurant.html</a>

## 新ディナーメニューについて

※価格表記:税込統一  
※一部変更となる場合がございます

新しいディナーメニューは、素材の持つ鮮度と実力を最大限まで引き出すイタリアンに新しい技術やアイデアを躊躇せずに取り入れ、伝統の料理法に深みや洗練さを加えました。重要で基礎的なエレメントである食材と真摯に向き合い、シンプルに仕上げた一皿は、その美味しさに改めて気づかされる味です。

日常の1日に過ぎない今日が少しだけ特別な日になるよう、絶景と美食に酔いしれる楽しいひと時を。



ホタテとポルチーニ茸の香草バタームニャイヤ  
(1,600円)

小麦粉をまぶし、たっぷりのバターで焼くムニエルに似ています。香草バターが、イタリアの松茸と表現されるポルチーニ茸を芳香に仕上げ、ホタテの奥深くもシンプルな味を引き立たせています。鮮度の高い食材を存分に堪能できる一皿です。



アンティパストミスト  
(1,800円)

最初のお酒に相応しい一皿として、野菜のプディング、ローストビーフ、ポレンタ、サーモンマリネ、季節の野菜など、シェフの腕を見極められるお任せスタイルの前菜。その日の食材によって、3-4品を厳選し、シチュエーションやお酒の種類に左右されない万能な一品です。



トレネッテ サルスディノーチ 生ハム  
(1,800円)

クルミをたっぷり使い、パルミジャーノとクリームで濃厚なソースに仕上げています。ジェノヴァやリグーリア地方で愛されている平たいパスタを使用し、生ハムがクルミの風味やコク、チーズのまろやかさを引き立たせています。



水牛のモッツアレラとフルーツマトのスパゲティ  
(1,400円)

糖度が8度以上のフルーツマトが、クリーミーで上質な水牛のモッツアレラチーズのマイルドな美味しさを引き立たせています。優しい色合いのスパゲティに仕上げ、テーブルを華やかに彩ります。



美明豚のサルティンボッカ  
(2,400円)

SPFブランド豚“美明豚”ポークチョップに生ハムを巻きつけ、じっくり焼き上げた一品。白ワインがベースの特製ソースは、爽やかな香りが特徴のセージと練りこんだバターを加え、肉の旨みを引き立たせています。



和牛イチボ肉のタリアータ  
(3,200円)

しっかりとした旨みと脂身のバランスがよい国産牛のイチボを、ルッコラなどの野菜と合わせ、サラダ仕立てにした一皿。パルサミソースのさっぱりした味わいに加え、スライスして散りばめたパルメザンチーズが、よりコクのある味わいを生み出しています。

### —絶景を独占できる窓際お席確約・特別ディナーコース—

美しい夜景を眺めながら、その時最もおすすめする食材を使った特別コースをご用意しています。特別に感じられるひと時をお楽しみください。



#### 【10,000 円コース】

本日のアミューズ／本日の特製冷前菜／季節のスープ本日のお魚／シェフのお任せスタイル／シェフのお任せメインディッシュ／パティシエ特製デザート

#### 【12,000 円コース】

本日のアミューズ／本日の特製冷前菜／シェフのスペシャル温前菜 オマール海老 シェフのお任せスタイル。／牛肉のロースト／パティシエ特製デザート



※窓際席の確約チャージ料:無料

※個室チャージ料:ランチ無料／ディナー5,000円

### —天空のビアテラスも3月1日より販売開始—

早くも、ビアテラスを3月1日から開放いたします。海老グリルや銘柄豚をはじめ、時期に合わせて旬な食材を取り入れたビアテラス専用プランをご用意しました。暖かくなり始める春から最も賑わう夏は、早めのご予約をおすすめいたします。



ビアテラス 3月1日(月)～9月30日(日)

※7月1日～8月31日は2部制(17:30～19:30／20:00～22:00)

現在、6,500円→5,980円の早割価格でのご予約受付中。

[https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=3642&planid=59269](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=3642&planid=59269)

## 会社概要

- 社 名:株式会社ポジティブドリームパーソンズ
- 設 立:1997年7月1日
- 代表取締役社長:杉元 崇将
- 本 社 所 在 地:東京都渋谷区恵比寿南1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル4F
- 従 業 員 数:930名(2017年5月現在)
- 事 業 内 容:ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業
- W E B サ イ ト:<http://www.positive.co.jp/>
- 公 式 ア カ ウ ン ト: Facebook( <http://www.facebook.com/PositiveDreamPersons> ) / Twitter ( @pdp\_kandou )  
Youtube( <http://www.positive.co.jp/youtube> ) / Instagram( [positivedreampersons\\_inc](https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc) )

### 【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [小田]  
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ [pr\\_team@positive.co.jp](mailto:pr_team@positive.co.jp)