

LUSSOダイニング

Western | Lusso Dining

「収穫の秋」をテーマに秋の季節を存分に感じていただける
フレンチコースとなっておりますので是非ご賞味ください。



シェフスペシャルテ

お一人様 13,000円 (税込14,300円)

- ◆ 秋刀魚と雲丹、キャビア
焼き茄子とトマトコンフィ
瞬間燻製仕立て
- ◆ マルサラ酒でマリネした柿と生ハム
ブッラータチーズ
- ◆ ノルディックサーモンの
香草マリネと蟹
フィンガーライムと
広島レモンのクーリー
- ◆ さつま芋のポタージュスープ
- ◆ 甘鯛のうろこ焼き
トリュフ香る焼きリゾット
サフランコンソメ
- ◆ 黒毛和牛ロース肉のロティ
シヤスールソース
- ◆ ルッソダイニング特製
アップルパイタルト

おすすめ
の一品



甘鯛のうろこ焼き トリュフ香る焼きリゾット サフランコンソメ

甘鯛の甘くて柔らかい身の食感とサクサクの
うろこの食感が楽しめる一品です。サフラン
風味のコンソメが甘鯛をより引き立てます。