

LUSSOダイニング

2025年の新しい年を迎えるにあたり、心温まるひとときをお届けする特別なコースをご用意いたしました。是非ご賞味ください。



シェフスペシャルティ

お一人様 **13,000円** (税込14,300円)

- ◆ 低音調理した黒毛和牛タンのマセドアンサラダ
ブリード・モーチーズとサブレ
- ◆ 才巻海老のミキユイ
温かい菊芋のクレーム
生雲丹をのせて
- ◆ 牡蠣とホタテのアヒージョ
- ◆ コンソメスープのパイ包み焼き
蝦夷アワビ 有馬山椒と柚子の香り
- ◆ 甘鯛のヴァプールと
鱈の白子のムニエル
カルバトス酒ソースと
サラダ菜のピュレ
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ
シヤスールソース
- ◆ ピスタチオムースの
エスプーマ仕立て
金柑のコンポートとショコラ

おすすめの一品



コンソメスープのパイ包み焼き
蝦夷アワビ 有馬山椒と柚子の香り

パイ生地で包んだ鶏のブイヨンから丁寧に時間をかけて作るコンソメスープは味わい深く、柚子の爽やかな風味と有馬山椒の刺激がアクセントになる一品です。