

LUSSO ダイニング

懐かしさを感じる優しい味わいと旬の食材が織りなす、
心温まるフレンチコースを是非ご賞味ください。



シェフスペシャリテ

お一人様 **13,000**円(税込14,300円)

- ◆ 鱈の白子とグラナパダーノ
安芸津産馬鈴薯のピューレ
- ◆ 昆布締めした縹鱈のカルパッチョ
セルクル仕立て
- ◆ イベリコ豚ベジョータ
黒酢のガストリックソース
金柑のコンポート
- ◆ ルッソダイニング特製
オニオングラタンスープ
- ◆ ホタテのポワレとタラバ蟹の
カダイフ巻揚げ
ヴェルモットソースと
カルダモン香るパセリオイル
- ◆ 黒毛和牛ホホ肉の
赤ワイン煮込み
- ◆ ザッハトルテ

お
す
す
め
の
一
品



黒毛和牛ホホ肉の 赤ワイン煮込み

希少部位の黒毛和牛ホホ肉を自家製のフォン
ドボーと赤ワインでじっくりと煮込んだ味わ
い深い一品です。