

LUSSO ダイニング

自然豊かな瀬戸内の離島、大崎上島 塩田跡地の養殖池で育った車海老や牡蠣を使ったフレンチは、広島 naturally の恵みを感じられるお料理となります。



シェフスペシャルティ

お一人様 13,000円 (税込14,300円)

- ◆ ~FARM SUZUKIより~
塩田育ちの車海老と海老芋のムース
雲丹とキャビア 桜の香り
- ◆ 平貝と筍 春野菜のコンソメジュレ
春菊と白味噌のソース
- ◆ ~FARM SUZUKIより~
塩田熟成牡蠣クレールオイスター
新ごぼうのリゾット
- ◆ 丸ごと玉葱のポタージュスープ
- ◆ ハンガリー産フォアグラのポワレ
インカの目覚めのデュフィノワ
バルサミコ酢ソース
- ◆ 黒毛和牛ロース肉のロティ
デミグラスソース
- ◆ ~FARM SUZUKIより~
塩田跡地の
地下海水から作った塩アイス
クレームダンジェと
アマレーナのコンポート

おすすめ
の一品



~FARM SUZUKIより~
塩田育ちの車海老と海老芋のムース
雲丹とキャビア 桜の香り

塩田育ちの車海老を海老芋のムースを使用して素材の味を活かした華やかな一品に。桜の香りが春の訪れを感じさせるお料理です。