

## LUSSOダイニング

季節の香りと食材の魅力を引き出した、  
華やかで洗練された春のフレンチコースをお楽しみください。



## シェフスペシャルテ

お一人様 15,000円(税込16,500円)

- ◆ 赤貝と帆立の軽いグリエ 春野菜のアンサンブル
- ◆ ホワイトアスパラガスとイベリコ豚の生ハム ベアルネーズソース
- ◆ アワビの精を効かせた烏賊と雲丹 烏賊墨の焼きリゾット
- ◆ 新ゴボウと新じゃがいものポタージュスープ
- ◆ 桜鯛のコンフィ 蟹と筍 コンテチーズのソースと木の芽香るピューレ
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ マデラ酒ソース
- ◆ 抹茶のクラフティ

おすすめ  
の一品



アワビの精を効かせた  
烏賊と雲丹  
烏賊墨の焼きリゾット

烏賊の甘みと濃厚な雲丹にアワビの肝醬油の旨味を重ね、香ばしく焼き上げた烏賊墨のリゾットと共に仕立てた贅沢な一品です。