

旬の食材を彩り鮮やかな盛り付けで、
春をお届けします。

シェフスペシヤリテ

お一人様 12,000円

- ◆ コリアンダー香るホワイトアスパラ
キャビアを添えて
- ◆ 平貝、本ミル貝と土佐水晶文旦
フルーツマトのサラダ仕立て
- ◆ アワビ、タケノコ、肝ソース
- ◆ ガルバンゾーのポターージュスープ
- ◆ 白身魚、エビ、ハマグリ
ヴェルモットソース
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ
黒生コショウ香るVin-Rougeソース
- ◆ シェフおすすめデザート

おすすめの一品



ペスカトーレ

ルッソダイニング特製のトマトソースを使った
魚介のパスタです。
是非一度、ご賞味ください。

