

LUSSOラウンジ

食欲の秋! 旬の食材を様々な調理方法で仕上げた
四気五味を感じていただけるコースをお楽しみください。



料理長おすすめコース

お一人様 12,000円(税込13,200円)

- ◆ 美味冷碟
本マグロ赤身のゴマ焼きサラダ仕立て
- ◆ 柚子鮫花
紋甲イカとカブの柚子風味炒め
- ◆ 豆豉蒸排骨
スペアリブの中国黒豆ソース蒸し
- ◆ 紅焼排翅
気仙沼産 極上ヨシキリザメの
フカヒレ尾びれ姿煮込み
- ◆ 家常龍蝦
活伊勢海老と秋野菜の
四川豆板醬炒め
- ◆ 鮮菇天津飯
季節の天津飯
- ◆ 正宗杏仁豆腐
正宗杏仁豆腐

おすすめの一品



豆豉蒸排骨

スペアリブの中国黒豆ソース蒸し
豆豉のコクとオイスターソースの旨味で豚の
スペアリブを蒸し上げ、軟らかくジューシーな
本場中国の飲茶です。