LUSSO CLUB ルッソクラブ

お昼の賞味会のご案内

2021年 10月 OCTOBER

10/11(月)・12(火)・13(水)・14(木)・15(金)・16(土)
11:30〜15:00(オーダーストップ 14:00)

5F 和食
味処 ―あじどころ―

水無月賞味会

5,500円(税込)

◆八　寸…揚げ銀杏
栗甘露煮／いくら醤油漬け
合鴨ロース／柿白和え
◆吸　物…蓮根まんじゅう
青梗菜／菊花
◆刺　身…厳選二種盛り
◆炊　合…ぶた角煮と蕪の炊合せ
◆揚　物…鱧のフライ 厚切り椎茸
◆食　事…里芋土鍋飯
香の物／赤出し
◆水菓子…有の実の寒天

お申し込みは、お電話にてご来店の前日までにお願いいたします。

TEL.082-541-4560(代) [受付時間]12:00〜23:00 ※日・祝日定休　■ 担当:竹島・磯谷・西村

※食材は仕入状況により変更になる場合がございます。予めご了承ください。

福寿コース ※メニュー一部

2F 中国料理
ルッソ ラウンジ
LUSSO LOUNGE

徳寿(とくじゅ) ―― 3,300円(税込)

◆チャイニーズオードブル3種盛合わせ
◆鶏肉とかぶのスープ ◆揚げサンマの油淋ソース
◆秋野菜と黒豚の甘辛味噌炒め
◆色々きのこのあんかけ炒飯 ◆正宗杏仁豆腐

福寿(ふくじゅ) ―― 5,500円(税込)

◆チャイニーズオードブル3種盛合わせ
◆車海老の豆乳ソース炒め ◆旬魚ときのこの蒸籠蒸し
◆ラムチョップの黒酢ソース ◆気仙沼産フカヒレあんかけ炒飯
◆デザート盛合わせ

3F 西洋料理
ルッソダイニング

シェフランチコース
5,500円(税込)

◆バターナッツ南瓜のムース
ウニ コンソメジュレ
◆魚介のセルクル仕立て
◆人参のポタージュスープ
◆白身魚のポワレに秋刀魚のスモーク
水イカのポシェにブールブランソース
◆黒毛和牛ロースのロティ
バトネスタイルで
◆ティラミス・エスプーマ
塩キャラメルアイスと共に

※食材は仕入状況により変更になる場合がございます。予めご了承ください。