LUSSO CLUB ルッソクラブ

お昼の賞味会のご案内

2021年 11月 NOVEMBER

11/8(月)・9(火)・10(水)・11(木)・12(金)・13(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—
AJIDOKORO

※写真はイメージです。実際は下記メニューのご提供となり、画像とは異なります。ご了承ください。

霜月賞味会　5,500円(税込)

◆八　寸…子持ち昆布／ゆりね饅頭／揚げ銀杏／赤貝ぬた／銀むつ味噌漬け
◆刺　身…厳選三種盛り
◆焼　物…さわら若狭焼き
◆炊　合…里芋カニあんかけ
◆煮　物…鰤の葱鍋
◆食　事…白飯土鍋／ちりめん／香の物／赤出し
◆水菓子…柿プリン

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)

◆海鮮サラダ　◆五目フカヒレスープ
◆バイ貝のヒスイ炒め
◆牛スジ肉の醤油煮込み
◆季節の天津飯　◆正宗杏仁豆腐

福寿(ふくじゅ) ―― 5,500円(税込)

◆海鮮サラダ　◆鶏むね肉のオイスターソース炒め
◆車海老のアーモンド揚げ　◆麻婆豆腐
◆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)

◆ノルディックサーモンと香草のマリネ
彩り豊かなサラダ仕立て
◆合鴨のロティ 柿のガストリックソース
◆クリーミーなカボチャのポタージュスープ
◆魚介のトマトクリームパスタ
◆仔羊のロースト
Vin-Rouge粒マスタードソース
◆フォンダンショコラ

※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。