

2F 中国料理

LUSSOラウンジ

旬を迎える上海蟹・ワカサギ・キヌガサ茸を中国料理らしいコースに仕上げました。
この機会に是非お召し上がりください。



料理長おすすめコース 一人様 12,000円(税込13,200円)

- ◆ 四味冷碟
チャイニーズオードブル4種盛合わせ
- ◆ 竹筴釀扇貝
キヌガサ茸のホタテすり身詰め
～干し貝柱ソース
- ◆ 黒醋炸公魚
揚げワカサギの黒酢ソース
- ◆ 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
- ◆ 四川煎牛排
山椒香る黒毛和牛ステーキ
～毛沢東スパイスを添えて
- ◆ 上海蟹炒飯
上海蟹と内子の炒飯
- ◆ 正宗杏腐
正宗杏仁豆腐

おすすめの一品



キヌガサ茸のホタテすり身詰め ～干し貝柱ソース

キヌガサ茸の特徴的な食感とホタテの旨味
を楽しめる、オリジナルの逸品です。