

3F 西洋料理

LUSSOダイニング

冬の訪れを感じさせる食材をフランス料理ならではの技法で表現したメニューです。
是非この機会にご賞味ください。



シェフスペシャリテ

お一人様 12,000円 (税込13,200円)

- ◆ トロワ・アミューズ・ブーシュ
北海道サンマと焼ナスのルーレ
チーズガレットにアンチョビオリーブのフリット
パルマ産生ハムに洋ナシ ナッツの香り
- ◆ カニ 小蕪 カラスミ 根セロリ 柚子
- ◆ コンソメフランにフォアグラポワレ
ポルチーニソース
- ◆ 栗カボチャのポターージュスープ
- ◆ 広島カキのチーズ焼きに
フグのカダイフ巻き サフランソース
- ◆ 黒毛和牛ホホ肉のVin-Rougeブレゼ
- ◆ カシス・栗 軽い口溶けのエスプーマ

おすすめの一品



トロワ・アミューズ・ブーシュ

料理のはじめにシャンパンやビールにあう一品をご用意致しました。見て食べて楽しめるアミューズをお楽しみください。