

# LUSSOラウンジ

冬の魚介類をふんだんに使った中国料理のコースで、  
新年をルッソラウンジでお過ごしください。

## 料理長おすすめコース

お一人様 12,000円(税込13,200円)

- ◆ 五喜美彩碟  
チャイニーズオードブル5種盛合せ
- ◆ 芙蓉蟹剪  
オホーツク海産 タラバ蟹の泡雪炒め
- ◆ 空心菜牛柳  
広島和牛フィレ肉と空心菜の  
ガーリック炒め
- ◆ 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
- ◆ 四川蒸鱈魚  
北海道産 銀鱈と白子の四川蒸し
- ◆ 海鮮鍋肥  
海鮮あんかけおこげ
- ◆ 正宗杏仁豆腐  
杏仁豆腐

## おすすめの一品



### 芙蓉蟹剪

オホーツク海産 タラバ蟹の泡雪炒め  
旬を迎えて身が引き締まり甘味があるタラバ  
蟹を、ふわふわの卵白で炒めた、自慢の一  
品です。