

# LUSSOダイニング

Western | Lusso Dining

春を感じる旬の食材を使い、瞬間燻製の香りなど  
五感が楽しめるコースを是非ご賞味ください。

## シェフスペシャリテ

お一人様 13,000円 (税込14,300円)

- ◆ 雲丹のサブレ
- ◆ 蛍烏賊と才巻海老のミキュイ  
グリーンピースのムース
- ◆ ホワイトアスパラガスとパンチェッタ
- ◆ 天然鯛の昆布締めと  
赤貝の軽いグリエ 瞬間燻製
- ◆ 玉葱のポタージュスープ
- ◆ 魚介のブイヤベース風
- ◆ 黒毛和牛ロース肉の炭火焼き  
赤ワインマスタードソース
- ◆ アマレーナのクレームダンジェ

おすすめ  
の一品

## 天然鯛の昆布締めと 赤貝の軽いグリエ 瞬間燻製

瀬戸内産の旬の桜鯛を白ワインを使っての  
昆布締めに致しました。旬のお野菜と共に  
瞬間燻製の香りが楽しめる一品です。