

LUSSOダイニング

初夏の訪れを感じる5月。広島が育んだ食材と黒毛和牛フィレ肉を主役に、旬の味覚を贅沢に盛り込んだコースをご用意しました。季節のうつろいとともに、心に残るひと皿をお楽しみください。

シェフスペシャリテ

お一人様 15,000円 (税込16,500円)

- ◆ 農園ベーコンのキッシュ・ロレーヌ
紅玉リンゴのコンフィチュール
- ◆ 蛸のカルパッチョ セルクル仕立て
緑のオイルをまとわせて
- ◆ 広島サーモンの低温調理と
広島レモン香る泡のサラダ
- ◆ ポロ葱のポタージュスープ
- ◆ オマール海老のロースト
根セロリとサフランのピューレ
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ
ポワブルベールソース
テデモアンヌ
- ◆ マンゴープリンと
ピスタチオのジェラート

おすすめの一品

蛸のカルパッチョ セルクル仕立て
緑のオイルをまとわせて

蛸の旨みを繊細に引き出し、美しく仕上げた一品。進化するフレンチの魅力を感じていただけます。