

LUSSOダイニング

初夏の爽やかな恵みを楽しむコースをご用意しました。旬の魚介や野菜、黒毛和牛フィレ肉とともに、季節の味わいを心ゆくまでご堪能ください。



シェフスペシャルテ

お一人様 15,000円 (税込16,500円)

- ◆ フォアグラのテリーヌ
エルダーフラワー香る透明なシート
マンゴーのクーリー
- ◆ 本マグロとフルーツマトのタルタル
卵黄のコンフィと胡麻のクルスティアン
- ◆ 才巻海老のカダイフ巻揚げ
燻製したコンテチーズのソース
- ◆ ジャガイモの冷製スープ
アボカドオイル
- ◆ イサキのポワレ
アーティーチョークのバルクール風
グレープフルーツのブルブランソース
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ
マデラ酒ソース
- ◆ パッションフルーツのムースと
ほうじ茶のジェラート

おすすめ
の一品

才巻海老のカダイフ巻揚げ
燻製したコンテチーズのソース

才巻海老をカダイフで包み香ばしく揚げ、燻製香るコンテチーズの濃厚なソースと共に仕立てた一皿。カリッとした食感と芳醇な香りが絶妙に調和します。