

LUSSOダイニング

LUSSO33周年を記念し、感謝の意を込めた特別コースをご用意いたしました。
厳選された旬の食材を用い、黒毛和牛フィレ肉を主役にお届けいたします。

周年特別コース

お一人様 15,000円(税込16,500円)

- ◆ 桃の丸ごと冷製スープ
- ◆ アコウ鯛と帆立のセビーチェ風
サザエのクロケット
- ◆ オマール海老と雲丹、キャビア
赤パプリカのムース
夏野菜とコンソメジュレ
紫蘇の余韻
- ◆ 愛知県産鰻とハンガリー産フォアグラ
有馬山椒と共に
- ◆ マナガツオのポワレ
ザクロヴィネガーと焦がしバターのソース
天草晩柑のコンディモン
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ
マルサラソース サマートリュフ
- ◆ LUSSO33周年特別デザート
炎のマスカルポーネチーズブリュレ

おすすめの一品

LUSSO33周年特別デザート
炎のマスカルポーネチーズブリュレ

マスカルポーネで仕上げたなめらかでコク深いブリュレに、ラム酒の香りと炎の演出が重なり、華やかで印象的な一皿に。