

LUSSO ラウンジ

8月のコースは、新鮮な夏野菜と食欲そそるパンチの効いた料理で構成いたしました。
是非お召し上がりください。

料理長おすすめコース

お一人様 15,000円 (税込16,500円)

- ◆ 海鮮沙律
チャイニーズシーフードサラダ
～透明な醤油ジュレで
- ◆ 茱萸鱧魚
鱧と旬野菜の黄ニラ炒め
- ◆ 檸檬油淋鶏
本場の油淋鶏～広島レモンピールで
- ◆ 毛鹿排翅
毛鹿鮫のフカヒレ煮込み
- ◆ 宮保牛排
黒毛和牛フィレ肉と
万願唐辛子の四川炒め
- ◆ 毛蟹炒飯
オホーツク海産 毛蟹の炒飯
- ◆ 正宗杏腐
正宗杏仁豆腐

おすすめの一品

チャイニーズシーフードサラダ
～透明な醤油ジュレで

こだわった盛付と透明醤油でクリスタルをイメージした爽快感あるジュレを合わせた夏限定の前菜をお楽しみ下さい。