

LUSSOダイニング

旬の食材をふんだんに用いた、
涼やかで香り豊かな夏のフレンチ&イタリアンコースを、ぜひご堪能ください。



シェフスペシャルテ

お一人様 15,000円 (税込16,500円)

- ◆ 人参のムース 雲丹 キャビア
向日葵仕立て
- ◆ 蟹、アボカド、リンゴのガトー仕立て
トマトのエッセンスと共に
- ◆ 鴨肉のポワレ
無花果とビガラードソース
- ◆ 枝豆の冷製スープ
透明醤油香る泡
- ◆ モン・サン・ミシェル産ムール貝と
帆立のアクアパッツァ仕立て
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ
有馬山椒と柚子胡椒のソース
- ◆ ピーチメルバとハイビスカスのジュレ

おすすめの一品

蟹、アボカド、リンゴのガトー仕立て
トマトのエッセンスと共に

蟹、トマト、アボカド、どれも相性の良い食材を
組み合わせた優しい味の前菜です。