

LUSSO ラウンジ

さまざまな食材達が旬を迎える味覚の秋、
多彩な調理方法で表現した中華の秋をお楽しみください。

料理長おすすめコース

お一人様 **15,000円** (税込16,500円)

- ◆ 美味冷菜
チャイニーズオードブル4種
- ◆ 佛跳牆
キノガサ茸入り薬膳蒸しスープ
- ◆ 柚子秋鮭
秋鮭と旬野菜の柚子香り炒め
- ◆ 毛鹿排翅
毛鹿鮫フカヒレの煮込み
- ◆ 乾焼蟹腿
ズワイ蟹の四川チリソース
～蒸しパンを添えて
- ◆ 牛肉炒飯
和牛とあわび茸の炒飯
- ◆ 正宗杏腐
正宗杏仁豆腐

おすすめの一品



キノガサ茸入り薬膳蒸しスープ

キノコの女王と呼ばれるキノガサ茸と9種類の食材を処理し、8時間丁寧に蒸した伝統的なスープをお楽しみください。