

LUSSOダイニング

黒毛和牛フィレ肉を主役に、旬のきのこや果実で秋の深みを添えました。魚料理には甘鯛を用い、彩りと香りを重ねることで、一皿ごとに季節の恵みを洗練された味わいでお楽しみいただけます。

シェフスペシャリテ

お一人様 **15,000円** (税込16,500円)

- ◆ 秋刀魚の燻製と蟹の調和
紅くるりの彩り カボスのヴィネグレット
- ◆ カリフラワーのデクリネゾン
オマール海老、ホタテ、オシエトラキャビア
海からの贈り物
- ◆ 無花果のマルサラ酒漬け
ブッラータとスペイン産生ハム
ゴールドバルサミコと
オリーブオイルのキャビア
- ◆ マルガトーニススープ
- ◆ 甘鯛のうろこ焼き
カルヴァドス風味のコンテチーズソース
たもぎ茸とヘーゼルナッツとともに
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ
クラシックなシャスールソース
- ◆ スフレッシュコラ モンブランクリーム
カシスのソルベを添えて

お
す
す
め
の
一
品



秋刀魚の燻製と蟹の調和 紅くるりの彩り カボスのヴィネグレット

秋刀魚の燻製と蟹を重ねた季節のひと皿。燻香と紅くるり大根の彩り、カボスの酸味が調和し、秋の味覚を凝縮した前菜としてコースの始まりを華やかに演出します。