

# LUSSOダイニング

Western | Lusso Dining

新しい年の始まりにふさわしく、  
厳冬が育む素材の力を静かに引き出したコースに仕立てました。

## シェフスペシャルテ

お一人様 **15,000円** (税込16,500円)

- ◆ フォアグラのテリース  
金柑のコンポート カカオ薫るチュイール
- ◆ 寒鰯 皮目の香ばしさと繊細な味わい  
ビーツで包んだ帆立と  
マスカルポーネのラビオリ 木苺
- ◆ タラの白子のムニエル  
胡桃のブルノワゼット  
柿のサラダと共に
- ◆ 蝦夷鮑と柚子香るコンソメスープ  
根セロリのフラン
- ◆ オマール海老のロースト  
サラダ菜のピューレ ヴェルモットソース
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ  
軽いジュ・ド・ブフと黒トリュフ
- ◆ 林檎のパイタルト  
ピスタチオのジェラートを添えて

おすすめの一品

## 寒鰯 皮目の香ばしさと繊細な味わい ビーツで包んだ帆立と マスカルポーネのラビオリ 木苺

寒鰯を皮目は香ばしく身はしっとりと焼き上げ、  
帆立とマスカルポーネを包んだビーツのラビオリ  
を添えました。木苺の酸味が冬の味わいを優雅にまとめる一品です。