

LUSSO ダイニング

Western | Lusso Dining

旬の魚介と根菜を中心に、素材の持ち味を丁寧な火入れで引き出し、
軽やかな構成で仕上げた二月の季節のディナーコースです。



シェフスペシャルテ

お一人様 **15,000**円(税込16,500円)

- ◆ のどぐろのコンフィと
オシェトラキャビア
蕪のタルティーヌ 瞬間燻製
- ◆ オマール海老と本ミル貝
根セロリのレムラードと共に
- ◆ 蝦夷鮑とイカのアヒージョ
- ◆ 安納芋のポタージュ
バニラ香るカプチーノ
- ◆ 舌平目と帆立のムース
タンバル仕立て デュグレレソース
広島レモンの余韻
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ
軽い赤ワインソース
- ◆ ピスタチオのムース
艶やかなグラサージュ

お
す
す
め
の
一
品



舌平目と帆立のムース タンバル仕立て デュグレレソース 広島レモンの余韻

舌平目と帆立を滑らかなムースにし、タンバルで
ふんわりと仕上げました。デュグレレソースに広
島レモンの酸を添え、余韻を整えています。