

LUSSOダイニング

Western | Lusso Dining

日頃のご愛顧に心より感謝申し上げます。今月は黒毛和牛や生うになど、初春の香りと厳選食材が織りなす、重厚かつ軽やかなお料理の世界を心ゆくまでご堪能ください。



シェフスペシャリテ

お一人様 **15,000円** (税込16,500円)

- ◆ 桜鯛の昆布締めと蛸烏賊
山ウドのセルクル仕立て
- ◆ マグレカナールのロティ
マデラ酒とバルサミコ酢のソース
- ◆ 新玉ねぎの丸ごとポタージュスープ
- ◆ オマール海老のブイヤベース仕立て
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ
- ◆ 生うにのクリームパスタ
- ◆ メレンゲのアイスクリームとイチゴ
安芸の島の実オリーブオイル

おすすめの一品



オマール海老の ブイヤベース仕立て

オマール海老の濃厚な旨味に、魚介の芳醇な出汁が深く絡み合う、香り豊かなブイヤベース仕立てのソースをぜひご堪能ください。