

LUSSOダイニング

Western | Lusso Dining

初夏の旬を、一皿一皿に。爽やかな海の恵みに始まり、赤鶏と黒毛和牛、ふたつのメインが彩る贅沢なコースをご用意しました。



シェフスペシャリテ

お一人様 15,000円 (税込16,500円)

- ◆ 帆立のタルタルと雲丹、キャビア
- ◆ イサキの炙りカルパッチョと水鳥賊
赤万願寺唐辛子のラタトゥイユ
- ◆ パリソワール
- ◆ 蝦夷鮑のムニエルと鮑茸
肝のブルノワゼットと
ラヴィゴットソース
- ◆ 丹波産赤鶏のロースト
ヴァンジョーヌとコンテのソース
- ◆ ライムのグラニテ
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ
マデラ酒ソース
- ◆ クレームダンジェ

おすすめの一品



丹波産赤鶏のロースト ヴァンジョーヌとコンテのソース

丹波産赤鶏を香ばしくジューシーにローストし、瞬間燻製の香りを纏わせました。希少な黄ワイン「ヴァンジョーヌ」とコク深いコンテチーズの芳醇なソースが、旨味を最大限に引き立てます。