

LUSSOダイニング

Western | Lusso Dining

34周年を迎えた今夏、感謝を込めたコースをご用意いたしました。
旬の食材が奏でる、夏のフレンチをぜひご賞味くださいませ。



シェフスペシャルテ

お一人様 15,000円 (税込16,500円)

- ◆ 雲丹と人参のムース、オマール海老と夏野菜コンソメジュレ
- ◆ 鮎のカダイフと春菊のクーリー
鮎のリエットを添えて
- ◆ あこう鯛と帆立
スッポンのスープ仕立て
- ◆ フォアグラのポワレ
とうもろこしの自家製ブリオッシュ
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ
有馬山椒香るジュ・ド・ブフ
- ◆ 桃の丸ごと冷製スープ
- ◆ シヤインマスカットの小さなタルト

おすすめの一品



鮎のカダイフと春菊のクーリー 鮎のリエットを添えて

旬の鮎をカダイフで包み、香ばしくカリッと揚げた一皿。ふっくらと柔らかな身の繊細な風味に、春菊とスパイスの香り高いソースが寄り添います。