3F 西洋料理

LUSSOダイニング

Western | Lusso Dining

夏の暑さが残る中、少しずつ訪れる秋の実りにふさわしい旬の食材と香りを、一皿一皿に丁寧に込めました。皆様への感謝の気持ちを込めた創業祭特別コースを、どうぞお楽しみください。

シェフスペシャリテ

お一人様 15,000円（税込16,500円）

- 赤パプリカのムース、
  オシェトラキャビア、
  ブラッドオレンジの泡
- 本鮪と焼き茄子のカルパッチョ
  ニース風仕立て
- 赤鶏のバロティーヌ
  ソースシュプレーム
  ジロール茸の香り
- 自家製コンソメスープ
  渡蟹　青柚子
- 甘鯛の鱗焼き
  サフラン香るブールブラン
- 黒毛和牛フィレ肉のグリエ
  シャスールソース
- 無花果の小さなタルトと
  ほうじ茶の自家製ジェラート

おすすめの一品

甘鯛の鱗焼き
サフラン香るブールブラン

サクサクと香ばしい鱗の食感と、ふっくらとした身の柔らかさ。そこに酸味の効いたサフラン香るソースが寄り添う、味わい深い一皿です。

※食材は仕入れ状況により変更になる場合がございます。予めご了承ください。　※上記価格に別途サービス料10%を頂戴いたします。