

LUSSOダイニング

Western | Lusso Dining

秋の深まりを感じる季節となりました。シャンピニオンや栗など秋の味覚を贅沢に取り入れたコースをご用意しております。心温まるひとときをお過ごしください。



シェフスペシャリテ

お一人様 **15,000円** (税込16,500円)

- ◆ フォアグラのテリーヌと
タルト・タタン
ハニーナッツ南瓜のムース
- ◆ 太刀魚の炙り ヴィエルジュ
- ◆ 帆立貝のカダイフ巻き揚げ
カラスミとオシェトラキャビア
瞬間燻製
- ◆ シャンピニオンのポタージュスープ
バニラ香る泡
- ◆ 舌平目とオマール海老の
ポーピエットクレオパトラ風
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ
マデラ酒ソース
- ◆ スフレッシュコラとマロン

おすすめ
の一品



太刀魚の炙り ヴィエルジュ

皮目をサッと炙り、香ばしさと豊かな脂を引き出した太刀魚に、爽やかな酸味のソースを合わせました。素材の持ち味を際立たせた一品です。