3F 西洋料理

# LUSSOダイニング

Western | Lusso Dining

秋も深まり、温かなお料理が恋しい季節となりました。ふんわりとレモングラス香る泡を添えたアミューズなど、晩秋の味覚を五感で楽しむ11月の特別コースをご用意しております。



お一人様 15,000円（税込16,500円）

- オマール海老のミキュイ
  雲丹のフォンダン
  レモングラスの泡
- サーモンの香草マリネ
  パンツァネッラ仕立て
- 穴子のラケとフォアグラのポワレ
  ムカゴと赤米の焼きリゾット
  ソース・マデラ
- サフランコンソメ トリュフの香り
- 舌平目のブレゼ
  ヴィエノワーズ
  ソース・アルベール
- 黒毛和牛フィレ肉のグリエ
  ソース・シャスール
- 紅玉林檎のアップルパイタルト

おすすめの一品



## 穴子のラケと
## フォアグラのポワレ

ふっくら香ばしい穴子と、なめらかなフォアグラがとろける一品です。芳醇なマデラ酒香るソースが風味豊かに引き立てます。

※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。