

DINNER MENU

2021.9.8 - 2021.11.16

# Tesoro

～テゾーロ～

イタリア料理を代表する調理法で  
軽やかに仕上げたライトコース

パテ・ド・カンパーニュ 茄子コンボートとビュレ

フォアグラとオレンジ風味のアンディーブソテー

スパゲッティ 秋刀魚コンフィ 九条ネギ

旬魚パデラータ バッカラマンテカート  
イタリアンパセリソース

牛ホホ肉ブラサート キャベツストウファート  
シェリーヴィネガーソース

栗のタルト カスタニヤッチョ風

コーヒー

7,000円（税込7,700円）

※別途サービス料10%を申し受けます。

※仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。

※当店で使用しているお米は国産です。

※20歳未満及びお車を運転されるお客様へのアルコール飲料のご提供はできません。

# LUBANO

DINNER MENU

2021.9.8 - 2021.11.16

# RISPETTO



～リスペット～

旬の食材を、創造し斬新かつエレガントに仕上げ、  
素材の味を活かしたコース



バックラマンテカートクロスティーニ  
タブナードクリーム

パテ・ド・カンパーニュ 茄子コンポートとピュレ

オマール海老 レモンクーリ ピペラード

スパゲッティ ズワイガニ ボッタルガ

鮑とボルチーニソテー ビーツピュレ

褐毛和牛ロース肉 栗コンフィ ローズマリーソース

イチジクのタルト

ピッコラ・パスティチェリーア

コーヒー



12,000円（税込13,200円）

※別途サービス料10%を申し受けます。

※仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。

※当店で使用しているお米は国産です。

※20歳未満及びお車を運転されるお客様へのアルコール飲料のご提供はできません。

# LUBANO

DINNER MENU

2021.9.8 - 2021.11.16

ASSIA

～アッシア～

世界の高級食材を使用した芦屋でしか味わえない  
こだわりのオーセンティックコース

バッカラマンテカートクロスティーニ  
タブナードクリーム

パテ・ド・カンパーニュ 茄子コンポートとピュレ

オシェトラキャビア オマール海老  
イタリアンパセリクリームソース

タリオリーニ ボルチーニ茸 蛤

鮑 ピペラード レモンピュレ

近江牛フィレ肉とフォアグラロースト  
トリュフソース

ブドウとフロマージュのムース  
ザレッティのクランブル

ピッコラ・パスティチェリーア

コーヒー

17,000円 (税込18,700円)

※別途サービス料10%を申し受けます。  
※仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。  
※当店で使用しているお米は国産です。  
※20歳未満及びお車を運転されるお客様へのアルコール飲料のご提供はできません。

LUBANO

DINNER MENU

2021.9.8 - 2021.11.16

旬Collection 秋

～旬の食材をコレクションしたプレミアムディナーコース～

キャビアを添えた甲殻類ジュレ なすピュレ

ブルーオマール オレンジ風味のアンディーブピュレ

黒鮑パデラータ キャベツストウファート トリュフ

タリオリーニ ポルチーニ茸

フォアグラソテー 栗のリゾット  
ローズマリー風味の蜂蜜ソース

神戸牛ロース肉のロースト 藁の香り  
ジャガイモで包んだレンズ豆サラダ

ソバ粉のガレット リンゴのコンフィチュール

ブドウとフロマージュのムース  
ザレッティのクランプル

ピッコラ・パスティチェリーア

コーヒー

23,000円（税込25,300円）

※別途サービス料10%を申し受けます。  
※仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。  
※当店で使用しているお米は国産です。  
※20歳未満及びお車を運転されるお客様へのアルコール飲料のご提供はできません。

LUBANO