

# ラコント Course Plan

## コースプラン



予約制 / 2名様より承ります

小グループや女子会、誕生日、記念日などの  
お祝いにもふさわしいプランをご用意しております

2024 4.1 ~ 2025 3.31



自家製真鯛の燻製  
ホワイトバルサミコのヴィネグレットと  
こだわり野菜のサラダ

季節のスープ

長崎直送旬の白身魚のポアレ  
ソースヴァンブランドライトマトの香り

牛サーロインのグリユ  
胡椒風味の赤ワインソース

ベルモント特製デザート

ハーブオイルと彩々なパン

珈琲又は紅茶

6,000円(税込み)

最初の一口

さまざまな魚介のマリアージュ  
プランタニエ

季節のスープ

長崎直送旬の白身魚のパータブリック包み  
オマール海老のソース

お口直しのグラニテ

厳選国産牛のグリユ  
香り豊かなソーストリュフ

ベルモント特製デザートの  
パナッシェ

ハーブオイルと彩々なパン

珈琲又は紅茶

8,000円(税込み)

卓盛料理

## ラコント パーティープラン

2時間・フリードリンク制 7,000円(税込み)

フリードリンク

ビール(中瓶)/ハウスワイン(赤・白)/ハイボール/ウイスキー/焼酎(麦・芋)

ウーロン茶/オレンジジュース



●写真はイメージです。 ●仕入れ状況でメニューの変更がございます。ご了承ください。

ご予約・お問い合わせは  
03-5835-2051  
(代表) 03-3864-7733

Restaurant & Bar  
**Racconto**  
ラコント



都営浅草線・JR 総武線浅草橋駅より2分  
東京 浅草橋 **ベルモントホテル**  
〒111-0052 東京都台東区柳橋 1-2-8