

厳選食材のメニューで春を味わおう!

ベルモントホテル料理長
山口 政則

ステーキ
ハウス
柳鳳

季節限定メニュー 春の巻

2021年3月1日～5月31日

桜鯛の昆布ダマと
産地直送鎌倉野菜



国産豚 骨付きスペアリブと
春野菜のキャセロール



本日鮮魚と菜の花の
昆布蒸し貝のお出汁で



A5ランク山形牛サーロインの鉄板焼き
【鹿児島のお醤油と白ポン酢で】



南三陸ひとめぼれの
しらすガーリックライス
【味噌汁・香の物】



ベルモント特製デザート



珈琲or紅茶

7,500円(税込み)

●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。 ●価格は消費税・サービス料が含まれています。

<https://www.belmont-hotel.co.jp/>

都営浅草線・JR 総武線浅草橋駅より徒歩2分

東京 浅草橋

〒111-0052 東京都台東区柳橋 1-2-8

ベルモントホテル



TOKYO ASAKUSABASHI
BELMONT HOTEL

お電話でのご予約・お問い合わせは レストラン予約 03-5835-2051 03-3864-7733(代表)