

ステーキハウス

柳鳳

# Christmas Menu

クリスマスメニュー

2021 12/20日~12/26日

## ランチコース

【クリスマスキャロルの奏で】

amuse bouche お迎えの一品

真鯛の松皮造りをカルパッチョにして  
産地直送新鮮鎌倉野菜と共に

12種類の根菜を使った食べるスープ

本日鮮魚の香草焼きアンチョビケーパーソース

米沢牛ランプ肉の鉄板焼き

【自家製白ボン酢と鹿児島産の醤油で】

白飯・味噌汁・香の物

【+300円でガーリックライスに変更出来ます】

ベルmontホテルクリスマス特製デザート

8,000円 (税込み)

## ディナーコース

【聖ニコラウスからの贈り物】

amuse bouche お迎えの一品

ベルmontホテルより狂おしい魚介の晚餐

【ボタン海老・蒸し蛤冷静・鱈白子塩麹炙り・  
真鯛松皮造り・フランス産キャビア・鎌倉野菜】

フランス産フォアグラのポワレソースカシス  
バルバリー種鴨肉と共に

12種類の根菜を使った食べるスープ

オマール海老のポワレソースピストゥー

山形牛サーロインの鉄板焼き

【自家製白ボン酢と鹿児島産の醤油で】

白飯・味噌汁・香の物

【+300円でガーリックライスに変更出来ます】

ベルmontホテルクリスマス特製デザート

15,000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

ベルmontホテル

〒111-0052 東京都台東区柳橋 1-2-8



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)