



# Christmas Special Dinner Course

クリスマス スペシャルディナーコース

2022.12/23 (fri) - 12/25 (sun)

| Dinner Time | 1部 17:00 - 19:00 (L.O.)

2部 19:30 - 21:30 (L.O.) ※19:00-19:30はクローズとさせていただきます。

シェフのこだわりが詰まったラコンテ特製クリスマスディナー。  
非日常空間で大切な人と素敵な時間をお過ごしください。

## 要予約

- 一の皿 本日の前菜
- 二の皿 キノコとトリュフ風味の焼きリゾット
- 三の皿 ジャガイモとゴボウのカプチーノ仕立て
- 四の皿 真鯛のカダイフ巻き 天使の海老添え シャンパンクリーム
- 五の皿 お口直しのグラニテ
- 六の皿 国産牛やわらかホホ肉のブルギニオン仕立て
- 七の皿 お楽しみデザート

※+1,000円でメインディッシュを牛フィレ肉に変更できます。(ご予約のみ)

¥6,500 / お一人様・税込



※お席は2時間制とさせていただきます。 ※予約専用のコースになります  
※当日お席に空きがございましたらご案内は可能ですが、コースをご希望の場合は事前予約をお願いしております。  
※写真はイメージです。仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※アレルギーをお持ちの方は事前にご連絡ください。  
※ご予約は前日まで承っております。



Restaurant Raconter

ご予約・お問い合わせはレストランラコンテまで  
TEL: 03-5950-1408 (直通)





# Christmas Special Lunch Course

クリスマス スペシャルランチコース

2022.12 / 21(wed) - 12 / 25(sun)

| Lunch Time | 11:30 - 14:30 (L.O.)

シェフのこだわりが詰まったラコンテ特製クリスマスランチ。  
非日常空間で大切な人と素敵な時間をお過ごしください。

- 一の皿 本日の前菜
- 二の皿 ジャガイモとゴボウのカプチャーノ仕立て
- 三の皿 真鯛のロースト シャンパンクリーム
- 四の皿 若鶏の香草パン粉焼き
- 五の皿 お楽しみデザート

※+1,000円でメインディッシュを牛フィレ肉に変更できます(ご予約のみ)

¥3,600 / お一人様・税込



※お席は2時間制とさせていただきます。  
※写真はイメージです。仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※アレルギーをお持ちの方は事前にご連絡ください。  
※ご予約は前日まで承っております。



Restaurant Raconter

ご予約・お問い合わせはレストランラコンテまで  
TEL: 03-5950-1408 (直通)