

お料理とワインを含む、ご接待、ご会食に安心のパッケージ

レストランテ ラストリカートでは、ご接待、会食向けの特別プランをご用意致しました。大切なご接待、ご家族の集まりなどにご利用ください。シェフの季節のスペシャルコース、ソムリエ厳選のワイン、消費税、サービス料も含んだ定額の特別プランを2種をご用意致しました。こちらのプランは、ご予約時にお申し込み頂ければ、ランチでもご用意出来ます

※ビールやソフトドリンクのご相談は、お気軽にご相談下さい。

※プラン B は、プラン A と比べ、食材、ワインのグレード、杯数が異なります。

※4名様以上で、個室料無料となります。

◆プラン A ¥12,000 (税抜価格 ¥11,111)

◆6種類の小さな前菜盛り合わせ

- ・水牛のモッツァレラチーズとフルーツトマトのカプレーゼ
 - ・鴨ロースのスモークと季節のフルーツ
- ・三重県尾鷲産本日の鮮魚のカルパッチョ仕立て
 - ・季節の小さなスープ
- ・マリネしたカマスの炙り、焼き茄子のタルタルと
 - ・ワカサギのエスカベッシュ

◆温菜

- ・蝦夷鹿の自家製サルチッチャ 根セロリのピューレと紅玉のジャムを添えて

◆パスタ料理2品

- ・炙りカマスと甘長唐辛子、サルデーニャ産カラスミのタリアテッレ青柚子の香り
- ・京都宇治産“京鴨”のラグーで和えた、自家製キタッラ

◆メイン料理

- ・山形豚の低温ロースト オニオンコンフィの軽いソースで

◆デザート

- ・ティラミス エスプーマ仕立て“ラストリカート風”

◆食後のお飲み物とプティフル

※仕入状況により、メニューが異なる場合がございます。

※食材のアレルギー、お苦手な食材等は、ご予約時にお知らせください。

◆プラン B ¥16,000 (税抜価格 ¥14,814)

◆6種類の小さな前菜盛り合わせ

- ・水牛のモッツァレラチーズとフルーツトマトのカプレーゼ
 - ・鴨ロースのスモークと季節のフルーツ
- ・三重県尾鷲産本日の鮮魚のカルパッチョ仕立て
 - ・季節の小さなスープ
- ・マリネしたカマスの炙り、焼き茄子のタルタルと
 - ・本シシャモのフリット

◆温菜

- ・蝦夷鹿の自家製サルチッチャ 根セロリのピューレと紅玉のジャムを添えて

◆パスタ料理 2品

- ・牡蠣と九条葱のスパゲッティ
- ・イタリア産フレッシュポルチーニ茸のフェットチーネ

◆メイン料理

- ・京都宇治産“京鴨”のロースト ルビーポートソース

◆デザート

- ・茨城産“ホロホロ鳥”の卵を使用したプリン フランボワーズのソルベ添え

◆食後のお飲み物とプチィフル

※仕入状況により、メニューが異なる場合がございます。

※食材のアレルギー、お苦手な食材等は、ご予約時にお知らせください。



※メニュー内容と写真は、一例です。

※メインフロアーにて、貸し切り 20 万円～
(お一人様 ¥10,000 消費税、サービス料込) も承っております。

御気軽にお問い合わせ下さい。