

接待プラン / おひとり様 10000

乾杯グラスシャンパン

MAIN DINING by THE HOUSE OF PACIFIC 季節のフルコース
フリードリンク / 個室使用料・消費税含む

MENU

AMUSE

Foie Gras Raisin Sandwich
フォアグラ レーズンサンド

COLD APPETIZER

White Trevally, Fennel and Dekopon
縞鰯 ういきょう デコポン

HOT APPETIZER

Duck filled Manganji Peppers over Caponata
万願寺唐辛子 鴨 カポナータ

PASTA

Spaghetti with Orient Clams, Bottarga and Japanese Parsley
蛤 ボツタルガ 芹 スパゲッティ

MAIN DISH

Veal Cutlet with Tomato Salsa and Tasmanian Mustard
仔牛カツレツ トマトサルサ タスマニアマスタード

SIGNATURE DISH

Oriental Curry
オリエンタルカレー

DESSERT

Vanilla Gelato with Summer Orange and Rosemary
日向夏 ローズマリー バニラジェラート

All prices include tax and are subject to a 10% service charge.
上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。