

お顔合わせプラン / おひとり様 10000

乾杯用スパークリングワイン
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

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

COLD APPETIZER

炙り鯛 タイラギ貝 淡路玉葱
Seared Sea Bream and Pen Shell Scallops with an Awaji Onion Sauce

HOT APPETIZER

アスパラガス 新牛蒡 そら豆 龍の卵
Prosciutto and Seasonal Vegetables served with a Caper Butter Sauce

PASTA

香住蟹 針生姜 ポモドーロスパゲッティーニ
Spaghetтини al Pomodoro with Kasumi Crab and Ginger

MAIN DISH

和牛サーロインのグリル
Grilled Wagyu Sirloin Steak

DESSERT

ブルーベリーのトルタ フロマーージュブランソルベ
Blueberry Tart served with a Fromage Blanc Sorbet

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。