

接待プラン / おひとり様 11000

乾杯グラス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・サービス料含む

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

縞鯨 ういきょう デコボン

HOT APPETIZER

Duck filled Manganji Peppers over Caponata

万願寺唐辛子 鴨 カボナータ

PASTA

Spaghetti with Orient Clams, Bottarga and Japanese Parsley

蛤 ボッタルガ 芹 スパゲッティ

MAIN DISH

Veal Cutlet with Tomato Salsa and Tasmanian Mustard

仔牛カツレット トマトサルサ タスマニアマスタード

Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Sirloin

黒毛和牛サーロインの炭火焼き +1500yen

Charcoal Grilled Kobe Beef Sirloin

神戸牛サーロインの炭火焼き +3500yen

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