

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

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

Spaghetini al Pomodoro with Kasumi Crab and Ginger

MAIN DISH

マンガリツァ豚

Grilled Mangalitsa Pork

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

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。