

## 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

寒鰯 聖護院蕪 柚子

Greater Amberjack with Shogoin Turnips and Yuzu Accent

### HOT APPETIZER

白子 パルミジャーノ・レズジャーノ

Cod Milt Fritters

### PASTA

香住蟹 九条葱 唐墨 スパゲッティオーニ

Spaghettini with Kasumi Snow Crab, Kujo Scallions and Bottarga

### MAIN DISH

牛ハラミ 里芋 グラスドビアン

Skirt Steak served with Taro and Glace de Viande

### SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

### DESSERT

洋梨のキャラメルパイ

Caramel Pear Pie

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。