

## 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

天使の海老 帆立 うすいえんどう豆 プロシュートパルマ

Angel Shrimp, Scallops, Green Peas and Prosciutto Ham

### HOT APPETIZER

アスパラガス 筍 露の臺 フォンティーナ

Asparagus, Bamboo Shoots and Butterbur with a Fontina Cheese Sauce

### PASTA

ジェノベーゼ きたあかり リングイネ

Linguine alla Genovese with Kitaakari Potatoes

### MAIN DISH

和牛ランプ 日向夏 テストゥンアルバローロ

Wagyu Rump Roast served with Hyuga Citrus and a Testun al Barolo Cheese

### SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

### DESSERT

淡路れもん カレボーチョコレート

Awaji Lemon Semifreddo with a Callebaut Chocolate Sauce

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。