

## 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

鱧 海ぶどう ガスパチヨ

Conger Pike Eel and Green Caviar Carpaccio

### HOT APPETIZER

鰻 木の芽リゾット

Freshwater Eel Risotto with Japanese Pepper Leaf Buds

### PASTA

鮪 ういきょう オレンジ タリオリーニ

Tagliolini with Tuna, Fennel and Oranges

### MAIN DISH

蔵尾ポーク 有機野菜サラダ

Kurao Pork with Organic Vegetables

### SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

### DESSERT

桃 ミント ミルクジェラート

Peach and Mint Milk Gelato

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。