

## 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

シャインマスカット 完熟トマト ブッラータチーズ

Shine Muscat and Stewed Tomatoes with Burrata Cheese

### HOT APPETIZER

明石蛸

Akashi Octopus

### PASTA

炙り鰻 花穂紫蘇 唐墨 スパゲッティーニ

Spaghettini with Broiled Pike Conger Eel, Karasumi and Shiso Blossoms

### MAIN DISH

京鴨 生胡椒 フォンドヴォー

Kyoto Duck with Fresh Pepper, served with a Fond De Veau Sauce

### SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

### DESSERT

あらかわの桃 バニラ ラズベリー

Arakawa Peaches with Vanilla Ice Cream and a Raspberry 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。