

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

京鴨 柿 ブッラータチーズ

Kyoto Duck, Persimmons and Burrata Cheese Salad

HOT APPETIZER

金目鯛 聖護院蕪 柚子

Sautéed Kinmedai with a Shogoin Turnip Purée and Yuzu Accent

PASTA

香住蟹 帆立 イカスミタリオリニ

Squid Ink Tagliolini with Kasumi Crab and Scallops

MEAT

金華豚 トリュフ フォンドヴォー

Kinkaton Pork served with Truffles and a Fond de Veau Sauce

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

DESSERT

洋梨 ヴァローナチョコレート トンカ豆

European Pears with Valrhona Chocolate and Tonka Beans

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。