

# 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

蔵尾ポーク モッツァレラ フランボワーズ

Kurao Pork with Mozzarella and a Framboise Sauce

### HOT APPETIZER

香住蟹 龍の卵 百合根

Kasumi Crab and Lily Root Gratin

### PASTA

明石蛸 ホワイトセロリ イカ墨タリオリーニ

Squid Ink Tagliolini Pasta with Akashi Octopus and White Celery

### MEAT

バベットステーキ ボルドレーズ

Bavette Steak with a Bordelaise Sauce

### SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

### DESSERT

ショコラブラン デコボン アールグレイ

White Chocolate, Dekopon and Earl Grey Crumble

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。