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

MFNU

AMUSE

フォアグラレーズンサンド Foie Gras Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

縞鯵 ホタルイカ フェンネル 文旦 White Trevally and Firefly Squid with Fennel and Pomelo

HOT APPETIZER

筍 龍の卵 ペコリーノロマーノ Bamboo Shoots with a Raw Egg and Pecorino Romano Cheese

PASTA

桜海老 空豆 タリオリーニ Tagliolini Pasta with Sakura Shrimp and Broad Beans

MEAT

蔵尾ポーク 淡路玉葱 有馬山椒 Kurao Pork with Awaji Onions and Arima Sansho Pepper

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー Oriental Curry

DESSERT

グリオットチェリー ピスタチオ リコッタチーズ Griotte Cherries with Pistachio and Ricotta Cheese