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

グリーンガスパチョ 鮪 夏瓜 Green Gazpacho with Tuna and Summer Melon

HOT APPETIZER

鰻 実山椒 マルサラワイン Freshwater Eel with Japanese Peppercorn and a Marsala Wine Sauce

PASTA

鮎 白茄子 クレソン Spaghettini with Sweetfish, White Eggplant and Watercress

MEAT

熊本産仔牛 サマートリュフ フォンデュータ Kumamoto Veal with Summer Truffles and a Fonduta Sauce

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー Oriental Curry

DESSERT

白桃 ライチ フランボワーズ White Peach Compote and Lychee Sorbet with Framboise