

# お顔合わせプラン / おひとり様 10000

乾杯用スパークリングワイン  
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

太刀魚 秋茄子 酢橘  
Japanese Cutlassfish with Autumn Eggplant and Sudachi

### HOT APPETIZER

天使の海老 神山椎茸 龍の卵  
Angel Prawns with Kamiyama Shiitake Mushroom and Raw Egg

### PASTA

淡路産鱧 唐墨 九条葱 スパゲッティー  
Spaghetini with Pike Conger Eel, Bottarga and Kujo Scallions

### MEAT

和牛サーロインのグリル  
Grilled Wagyu Sirloin Steak

### DESSERT

無花果 リコッタチーズ 木苺  
Figs, Raspberries and Ricotta Cheese

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。