

# 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

真鯛 土佐文旦 唐墨  
Red Seabream with Citrus Vinaigrette and Bottarga

### HOT APPETIZER

グリーンアスパラ 龍の卵 インカの目覚め  
Green Asparagus, Raw Egg, Inca no Mezame Potato Sauce

### PASTA

桜海老 筍 花穂紫蘇 イカ墨タリオリーニ  
Squid Ink Tagliolini with Sakura Shrimp, Bamboo Shoots and Shiso

### MEAT

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

### DESSERT

あまおう シャンパン フロマーージュ  
Amaou Strawberries with Champagne Gelee and Fromage Blanc Cream

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。