

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

炙り鯛 タイラギ貝 淡路玉葱  
Seared Sea Bream and Pen Shell Scallops with an Awaji Onion Sauce

### HOT APPETIZER

アスパラガス 新牛蒡 そら豆 龍の卵  
Prosciutto and Seasonal Vegetables served with a Caper Butter Sauce

### PASTA

香住蟹 針生姜 ポモドーロスパゲッティーニ  
Spaghetтини al Pomodoro with Kasumi Crab and Ginger

### MAIN DISH

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

### DESSERT

ブルーベリーのトルタ フロマーージュブランソルベ  
Blueberry Tart served with a Fromage Blanc Sorbet

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。