

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

CHEERS

スパークリングワイン
Sparkling Wine by the Glass

AMUSE

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

COLD APPETIZER

伊佐木 焼茄子 トマトコンソメ
Sea Grunt and Grilled Eggplant Tomato Consomme

HOT APPETIZER

ガリシアポーク 林檎 ピスタチオ
Galician Pork with Apples and Pistacio

PASTA

太刀魚 白舞茸 唐墨
Cutlass Fish with White Maitake Mushrooms and Bottarga

MAIN DISH

和牛サーロインのグリル
Wagyu Sirloin Steak

DESSERT

無花果 トンカ豆 チョコレート
Fig with Tonka Beans and Chocolate

FREE DRINK

ビール / ハイボール / 白ワイン / 赤ワイン
オレンジジュース / アップルジュース / 烏龍茶

Beer / High-Ball / White Wine, Red Wine
Orange Juice / Apple Juice / Oolong Tea

お顔合わせプラン / おひとり様15000

乾杯用シャンパン・
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

CHEERS

シャンパン

Champagne by the Glass

1st AMUSE

フォアグラマカロン 無花果

Foie Gras Fig

2nd AMUSE

香住蟹 ブッラータチーズ トマト

Red Snow Crab Burrata Cheese Tomato

COLD APPETIZER

ウマヅラハギ 黒大根 ホワイトバルサミコ

Black Scaper Radish White Balsamic Vinegar

HOT APPETIZER

鴨 茸 フォンデュータ

Duck Mushrooms Fonduta

PASTA

牛すね肉 蕪

Beef Shin Turnip

SOUP

ダブルコンソメ クコの実 酢橘

Double Consommé Wolfberries Sudachi

FISH

甘鯛 唐墨 蔓紫

Snapper Bottarga Spinach

MEAT

和牛サーロイン トリュフ 栗

Wagyu Sirloin Steak Truffle Chestnuts

DESSERT

シャインマスカット フロマーージュブラン

Shine Muscat Fromage Blanc

FREE DRINK

ビール / ハイボール / 白ワイン / 赤ワイン
自家製サングリア / ジントニック / 芋焼酎 / 麦焼酎
オレンジジュース / アップルジュース / 烏龍茶

Beer / High-Ball / White Wine / Red Wine / Sangria / Gin & Tonic
Shochu / Orange Juice / Apple Juice / Oolong Tea