

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

勘八 蕪 柚子
Greater Amberjack and Turnip Citron

HOT APPETIZER

香住蟹 カリフラワー 龍の卵
Kasumi Crab with Cauliflower and Dragon Egg

PASTA

鴨 茸 トレビス
Duck with Mushroom and Treviso

MAIN DISH

和牛サーロインのグリル
Wagyu Sirloin Steak

DESSERT

苺 ホワイトチョコレート シャンパーニュ
Strawberry with White Chocolate and Champagne

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

AMUSE

フォアグラレーズンサンド

Foie Gras Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

勘八 蕪 柚子

Greater Amberjack and Turnip Citron

HOT APPETIZER

香住蟹 カリフラワー 龍の卵

Kasumi Crab with Cauliflower and Dragon Egg

PASTA

鴨 茸 トレビス

Duck with Mushroom and Treviso

FISH

鱈 焦がしバター

Cod with Browned Butter

SOUP

トリュフ コンソメ

Truffle Consommé

MEAT

黒毛和牛サーロインのグリル

Wagyu Sirloin Steak

DESSERT

苺 ホワイトチョコレート シャンパーニュ

Strawberry with White Chocolate and Champagne

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