

お顔合わせプラン / おひとり様11000

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 トマト 水茄子
Sea Grunt and Tomato Water Eggplant

HOT APPETIZER

花ズッキーニ 天使の海老
Flower zucchini with Angel Shrimp

PASTA

鱧 万願寺唐辛子
Conger with Manganji Chili

MAIN DISH

和牛サーロインのグリル
Wagyu Sirloin Steak

DESSERT

檸檬 フロマージュブラン ココナッツ
Lemon with Fromage Blanc and Coconut

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

グラナパダーノチーズ カタラーナ

Grana Padano cheese with Catalana

2nd AMUSE

烏賊 唐墨 キャビア

Squid and Bottarga Caviar

COLD APPETIZER

京鴨 トマト ブッラータチーズ

Kyoto Duck with Tomato and Burrata Cheese

HOT APPETIZER

蛸 セロリ 松の実

Octopus with Celery and Pine Nuts

1st PASTA

国産牛 ズッキーニ

Domestic Beef with Zucchini

2nd PASTA

甘海老 フレンチキャビア

Sweet Shrimp with French Caviar

FISH

甘鯛 加賀太胡瓜 クレソン

Tilefish with Kaga Cucumber and Watercress

MEAT

黒毛和牛サーロイン ゴールドラッシュ

Kuroge Sirloin Steak with Gold Rush

DESSERT

メロン ホワイトチョコレート

Melon and White Chocolate

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