

# 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

鴨 林檎 ブッラータチーズ  
Duck, Apple and Burrata Cheese

## COLD APPETIZER

秋刀魚 秋茄子  
Sauri and Autumn Eggplant

## HOT APPETIZER

太刀魚 舞茸  
Cutlassfish and Maitake Mushroom

## PASTA

イベリコ豚 薩摩芋  
Iberian Pork and Satsuma Potato

## MAIN DISH

和牛サーロインのグリル  
Wagyu Sirloin Steak

## DESSERT

無花果 キャラメル  
Fig and Caramel

## 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16000

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

香住蟹 クリームコロッケ

Kasumi Crab Cream Croquette

## 2nd AMUSE

中トロ キャビア 龍のたまご

Medium Fatty Tuna with Caviar and Dragon Egg

## COLD APPETIZER

金目鯛 焼茄子

Red Bream with Grilled Eggplant

## HOT APPETIZER

リードヴォー 茸

Sweet Bread with Mushroom

## PASTA

鮑 ハーブバター

Abalone with Herb Butter

## FISH

梭子魚 酢橘

Barracuda with Sudachi

## MEAT

黒毛和牛 ラディッキオ

Kuroge Sirloin Steak with Radicchio

\*黒毛和牛フィレに変更 +2000yen

Change to Kuroge Wagyu Tenderloin Steak +2000yen



香住蟹 トマト

Kasumi Crab and Tomato

## DESSERT

渋皮栗 アールグレイ

Chestnut and Earl Grey

## 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