

接待プラン / おひとり様12000

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

グラナパダーノチーズ カタラーナ

Grana Padano Cheese Catalana

COLD APPETIZER

鴨 林檎 ブッラータチーズ

Duck, Apple and Burrata Cheese

HOT APPETIZER

秋刀魚 秋茄子

Saury and Autumn Eggplant

PASTA

太刀魚 舞茸

Cutlassfish and Maitake Mushroom

CHOICE OF MAIN DISH

イベリコ豚 薩摩芋

Iberian Pork and Satsuma Potato

or

黒毛和牛サーロイン (+1800yen)

Kuroge Wagyu Sirloin (Add 1800yen)

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
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

接待プラン / おひとり様17000

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

* 神戸牛サーロインに変更 +3000yen

Change to Kobe Beef Sirloin Steak +3000yen



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