

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

グラナパダーノチーズ カタラーナ
Grana Padano Cheese Catalana

COLD APPETIZER

勘八 蕪 柚子
Amberjack, Turnip and Yuzu

HOT APPETIZER

国産地鶏 ポルチャーニ茸
Local Japanese Chicken with Porcini Mushrooms

PASTA

香住蟹 下仁田葱 唐墨
Kasumi Crab and Shimonita Green Onion, Dried Mullet Roe

MAIN DISH

和牛サーロインのグリル
Wagyu Sirloin Steak

DESSERT

ラ・フランス キャラメル
La France with 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

AMUSE

2 種のアミューズ

2 Types of Amuse Bouche

COLD APPETIZER

香住蟹 キャビア

Kasumi Crab with Caviar

HOT APPETIZER

白子 インカが目覚め

Milt with Awakening of the Incas

PASTA

牛テール 黒キャベツ

Abalone with Herb Butter

FISH

金目鯛 冬野菜

Cow tail with Black Cabbage

MEAT

黒毛和牛サーロイン 黒トリュフ

Red Snapper with Winter Vegetables

DESSERT

あまおう マルコポーロルージュ

Amaou with Marco Polo Rouge

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