

# 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

勘八 蕪 柚子

Amberjack, Turnip and Yuzu

## HOT APPETIZER

国産地鶏 ポルチーニ茸

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

## CHOICE OF MAIN DISH

近江鴨 ビーツ

Omi Duck with Beets

or

黒毛和牛サーロイン (+1800yen)

Kuroge Wagyu Sirloin (Add 1800yen)

## 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  
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

## 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 インカの目覚め

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

Kuroge Wagyu Sirloin with Black Truffle

\* 神戸牛サーロインに変更 +3000yen

Change to Kobe Beef Sirloin Steak +3000yen

## 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