

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