

お顔合わせプラン / おひとり様12000

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

海老 山菜 うすいえんどう
Shrimp with Wild Vegetables and Green Peas

HOT APPETIZER

筍 生ハム トリュフ
Bamboo Shoots with Prosciutto and Truffles

PASTA

鯖 菜の花 唐墨
Japanese Mackerel with Canola Flower and Bottarga

MAIN DISH

和牛サーロインのグリル
Wagyu Sirloin Steak

DESSERT

デコポン ホワイトチョコレート ヴェルヴェーヌ
Dekopon Citrus with White Chocolate and Verveine

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

SIGNATURE DISH

オリエンタルカニクリームコロッケ

Oriental Crab Cream Croquette

AMUSE

ガリシア豚 フランボワーズ

Galicia Pork Framboise

COLD APPETIZER

桜鯛 青林檎 バターミルク

Red Sea Bream with Green Apple and Buttermilk

HOT APPETIZER

ラム ちりめんキャベツ

Lamb and Savoy Cabbage

PASTA

蛤 雲丹

Clam and Sea Urchin

FISH

金目鯛 菜の花

Big Eyed Snapper with Canola Flower

MEAT

黒毛和牛サーロイン オニオンヌーボー

Kuroge Wagyu Sirloin with Young Onion

✂

トマト ブッラータチーズ

Tomato with Burrata Cheese

DESSERT

あまおう フロマージュブラン マスカルポーネ

Amaou Strawberry with Fromage Blanc and Mascarpone

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