

## 接待プラン / おひとり様13500

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

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

鱈 菜の花 唐墨

Japanese Mackerel with Canola Flower and Bottarga

### CHOICE OF MAIN DISH

イベリコ豚 新牛蒡

Iberian Pork with New Burdock

or

黒毛和牛サーロイン (+1800yen)

Kuroge Wagyu Sirloin (Add 1800yen)

### 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  
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

\* 神戸牛サーロインに変更 +3000yen

Change to Kobe Beef Sirloin Steak +3000yen

✂

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