

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

縞鯨 甘夏 トマト
Striped Jack with Summer Orange and Tomato

HOT APPETIZER

花ズッキーニ スカモルツァチーズ
Flower Zucchini with Scamorza Cheese

PASTA

蛸 大葉 花穂紫蘇
Octopus with Shiso Leaves and Perilla Flowerhead

MAIN DISH

和牛サーロインのグリル
Wagyu Sirloin Steak

DESSERT

国産メロン ココナッツ エルダーフラワー
Domestic Melon with Coconut and Elderflower

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

新玉葱

Onion Cheesecake

COLD APPETIZER

伊佐木 トマト パプリカ

Grunt Fish and Tomato with Bell Pepper

HOT APPETIZER

伝助穴子 ゴールドラッシュ

Densuke Conger Eel and Gold Rush Sweet Corn

1st PASTA

神戸牛すね肉 トリュフ

Kobe Beef Shank and Truffle

2nd PASTA

甘海老 帆立

Sweet Shrimp and Scallop

FISH

真鯛 冬瓜

Red Seabream and Winter Melon

MEAT

黒毛和牛サーロイン 賀茂茄子

Kuroge Wagyu Sirloin and Kamo Eggplant

DESSERT

佐藤錦 ピスタチオ チョコレート

Cherry Jubilee with Pistachio

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