

## 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

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

### CHOICE OF MAIN DISH

鴨 バルサミコ ヤングコーン

Duck with Balsamico Vineger and Young Corn

or

黒毛和牛サーロイン (+1800yen)

Kuroge Wagyu Sirloin (Add 1800yen)

### 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  
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

### 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

\* 神戸牛サーロインに変更 +4000yen

Change to Kobe Beef Sirloin Steak +4000yen

### 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