

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

フォアグラレーズンサンド

Foie Gras Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

戻り鰹 ビーツ

Insalata with Autumn Bonito and Beets

HOT APPETIZER

六甲ブラウンマッシュルーム タレッジョチーズ

Rokko Brown Mushroom and Pork Stuffing with Taleggio Cheese

PASTA

名残鰻 九条葱

Oil Pasta with Autumn Conger Eel and Kujo Green Onion

CHOICE OF MAIN DISH

熊本県産あそび豚 茄子

Kumamoto Bred ASOBI Pork with Eggplant

or

黒毛和牛サーロイン (+1800yen)

Kuroge Wagyu Sirloin (Add 1800yen)

DESSERT

シャインマスカット フロマージュブラン

Shine Muscat with Fromage Blanc

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

Crab Cream Croquette Oriental Style

AMUSE

フォアグラレーズンサンド

Foie Gras and Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

鮪 キャビア

Tuna with Caviar

HOT APPETIZER

手長海老 帆立

Scampi with Scallops

SOUP

ホワイトコーン ダブルコンソメ

White Corn Double Consomme

PASTA

鮎 クレソン 酢橘

Sweetfish with Watercress and Citrus Vinegar

FISH

真鮪 セミドライトマト グリーンアスパラガス

Flathead Fish with Dried Tomatoes and Green Asparagus

MEAT

黒毛和牛サーロイン 淡路玉葱 サマートリュフ

Kuroge Wagyu Sirloin with Onion with Summer Truffle

* 神戸牛サーロインに変更 +4000yen

Change to Kobe Beef Sirloin Steak +4000yen

DESSERT

マンゴー ココナッツ 花穂紫蘇

Mango with Coconut and Perilla Flower Spike

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