14000 PLAN

乾杯用グラス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

フォアグラレーズンサンド

Foie Gras Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

鰆 帆立 新玉葱

Grilled Spanish Mackerel and Scallops with Onion and Lemon Vinaigrette

HOT APPETIZER

国産筍 焦がしバター

Fried Bambooshoots with Browned Butter Sauce

PASTA

蛤 菜の花

Vongole Bianco with Giant Clam and Canola Flower

CHOICE OF MAIN DISH

お好きなメインディッシュを一皿お選びください Please choose one main dish

黒毛和牛サーロイン

Kuroge Wagyu Sirloin

黒毛和牛フィレ (+2000yen)

神戸牛サーロイン (+6000yen)

Kuroge Wagyu Tendrloin

Kobe Beef Sirloin

DESSERT

デコポン フロマージュブラン

Sumo Citrus Mandarin with Fromage Blanc

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

18000 PLAN

乾杯用グラス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

フォアグラ 金柑

Foie Gras Macaron with Strawberry

COLD APPETIZER

寒鰤 ハーブ タルティーボ

Red Shrimp and Seasonal Vegetables with Sea Urchin Whipped Cream

HOT APPETIZER

泥障烏賊 ホワイトアスパラガス 淡路島レモン

Sea Lettuce Risotto with Red Bream and Japanese Parsley

FISH

天然真鯛 山菜

Kuroge Wagyu Bolognese with Red Chicory

CHOICE OF MAIN DISH

お好きなメインディッシュを一皿お選びください Please choose one main dish

黒毛和牛サーロイン 淡路玉葱

Kuroge Wagyu Sirloin with Awaji Onion

黒毛和牛フィレ (+2000yen)

神戸牛サーロイン (+6000yen)

Kuroge Wagyu Tendrloin

Kobe Beef Sirloin

PASTA

サンマルツァーノトマト マスカルポーネ

Tagliolini with San Marzano Tomato and Mascarpone

DESSERT

京の雫 ハーブ

Japanese Strawberry with Harbs

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

All prices include tax and are subject to a 10% service charge. Please notify our staff if you have any form of food allergy.