

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

鯖 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)

Kuroge Wagyu Tenderloin

神戸牛サーロイン (+8000yen)

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 日向夏 マカロン / 知床サーモン

Foie Gras Macaron, Hyuganatsu Citrus, Salmon Rillettes

COLD APPETIZER

本鮪 雲丹 インカの日覚め

Bluefin Tuna and Sea Urchin with Hokkaido Potato Salad

HOT APPETIZER

フランス産ビゴール豚 空豆

Bigorre Black Pork Prosciutto and Pancetta, Broad Beans Paste

PASTA

しらす 唐墨 タリオリーニ

Whitebait and Bottarga Tagliolini

FISH

初鱈 セルバチコ フレッシュトマト

The Season's First Bonito, Wild Rocket and Marinade Tomato

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 ズッキーニ モッツァレラチーズ

Black Wagyu Sirloin, Zucchini and Mozzarella Cheese

黒毛和牛フィレ (+2000yen)

Kuroge Wagyu Tenderloin

神戸牛サーロイン (+8000yen)

Kobe Beef Sirloin

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