

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

高知県産イサキとフルーツトマト ケッカソース
Grunt fish Carpaccio with Marinade Fruit Tomatos

HOT APPETIZER

花付ズッキーニのフリット 2種のチーズ
Stuffed Zucchini Blossom Flitter with Graind Mimolette

PASTA

国産黒毛和牛スネ肉のラグー 淡路島産玉ねぎ
Spaghettini with Japanese Black Beef Shank Sauce and Awaji Onion

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 Tendrloin

神戸牛サーロイン (+8000yen)
Kobe Beef Sirloin

DESSERT

国産リコッタチーズのカッサータ
Japanese Ricotta Cheese Cassata with Passion Orange Sauce

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 インカの目覚め

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

初鰹 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

静岡県産メロン レモングラス

Shizuoka Melon and Lemongrass

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