

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 Raisins Sable Sandwich

COLD APPETIZER

北海道産アスパラガス グリビッシュソース

Hokkaido Asparagus with Gribiche Sauce

HOT APPETIZER

空豆とトリュフのグラタン

Fava Bean and Truffle Gratin

PASTA

神戸牛のラグーソース タリアテッレ

Kobe Beef Ragout Sauce Tagliatelle

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

国産黒毛和牛サーロイン

Kuroge Wagyu Sirloin

国産黒毛和牛フィレ (+2000yen)

Kuroge Wagyu Tenderloin

DESSERT

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス

Hokkaido Mascarpone Cheese Tiramisu

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

1st AMUSE

北海道産帆立 本唐墨と山葵

Hokkaido Scallops with Bottarga and Wasabi

2nd AMUSE

小さなミートパイ - 神石和牛とカチョカバロー -

Small Meat Pie Wagyu Beef and Cacho Cavallo

COLD APPETIZER

北海道産アスパラガス グリビッシュソース

Hokkaido Asparagus with Gribiche Sauce

HOT APPETIZER

空豆とトリュフのグラタン

Fava Bean and Truffle Gratin

PASTA

神戸牛のラグーソース タリアテッレ

Kobe Beef Ragout Sauce Tagliatelle

FISH

厳選甘鯛 春野菜とトマト

Tilefish with Spring Vegetables and 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

兵庫県産 太田和牛サーロイン 山椒のタペナード

Hyogo Ota Wagyu Sirloin with Japanese Pepper Tapenade

神戸牛サーロイン (+8000yen)

Kobe Beef Sirloin

DESSERT

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス

Hokkaido Mascarpone Cheese Tiramisu

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