

14000 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・
個室使用料・消費税含む

CHEERS

シャンパン

Champagne by the Glass

1st AMUSE

アオリイカのマリネ サルサヴェルデ

Marinated Bigfin Reef Squid with Salsa Verde

2nd AMUSE

とうもろこしとサマートリュフ 小さなパイ

Small Pie Corn and Summer Truffle

COLD APPETIZER

スズキのカルパッチョ 茗荷とマイクロハーブのインサラータ

Sea Bass Carpaccio with Myoga and Micro Herbs

HOT APPETIZER

鱧のフリット 夏野菜のミネストローネ

Pike Conger Fritter Summer Vegetables Minestrone

PASTA

北海道産生雲丹と浅利 スパゲッティーニ

Hokkaido Sea Urchin and Clam Spaghettini

FISH

カジキマグロのサルティンボッカ

Swordfish Saltimbocca

MEAT

兵庫県産 太田和牛サーロインのグリル

Grilled Ota Wagyu Sirloin with Fresh Pepper and Dried Tomato Condiment

CHOICE OF 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

西島農園マスクメロンとパンナコッタ

Muskmelon with Milk Panna Cotta

宮崎マンゴー 松崎牧場リコッタジェラート

Miyazaki Mango with Ricotta Cheese Gelato [+500yen]

OPTION

FREE DRINK ¥3500

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

FREE DRINK ¥4500

ビール／ハイボール／白ワイン／赤ワイン
ジントニック／麦焼酎／芋焼酎
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
Gin&Tonic／Wheat Shochu／Potato Shochu
Orange Juice／Apple Juice／Oolong Tea