

8000 PLAN [平日限定]

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・
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

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

神戸牛のボロネーゼ タリアテッレ
Kobe Beef Bolognese Tagliatelle

CHOICE OF MAIN DISH

イベリコ ベジータ ピペラードソース
Stewed Iberian Pork with Peperonata Sauce

国産黒毛和牛サーロイン (+2000yen)
Kuroge Wagyu Sirloin

国産黒毛和牛フィレ (+3900yen)
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

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