

# 10000 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

## 1st AMUSE

甘海老と根セロリのレムラード  
Spot Prawn and Celeriac Remoulade

## 2nd AMUSE

七谷鴨とフォアグラのパイ  
Nanatani Duck and Foie Gras Pie

## COLD APPETIZER

本鮪のマリネ 秋茄子とフムス  
Marinated Tuna with Eggplant Hummus

## HOT APPETIZER

秋野菜のフラン コンソメ  
Autumn Vegetable Flan with Consommé

## CHOICE OF PASTA

イベリコ豚のアラビアータ キタッラ  
Chitarra with Iberico Pork Arrabbiata

秋刀魚とウイキョウのシチリア風 ブカティーニ  
Sicilian-Style Bucatini with Pacific Sauri and Fennel [ +800yen ]

トリュフとジロール茸 タヤリン  
Tajarin with Truffles and Chanterelle Mushrooms [ +1500yen ]

## CHOICE OF MAIN DISH

鯖のソテー 蕪と焦がしバターソース  
Sauteed Spanish Mackerel with Turnip and Butter Sauce

神戸ポークのカチャトーラ ポルチーニ  
Kobe Pork Cacciatore with Porcini Mushrooms

熟成和牛サーロイン 旬菜  
Grilled Aged Wagyu Sirloin with Seasonal Vegetable [ +2000yen ]

## CHOICE OF DESSERT

京都丹波栗のモンブラン  
Mont Blanc with Kyoto Tanba Chestnuts

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス  
Hokkaido Mascarpone Cheese Tiramisu

長野県産シャインマスカットのクレームダンジュ  
Crème d' Ange with Shine Muscat from Nagano [ +500yen ]

BREAD +500yen  
焼きたてフォカッチャ  
Freshly Baked Focaccia

## 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

# 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

甘海老と根セロリのレムラード  
Spot Prawn and Celeriac Remoulade

## 2nd AMUSE

七谷鴨とフォアグラのパイ  
Nanatani Duck and Foie Gras Pie

## COLD APPETIZER

本鮪のマリネ 秋茄子とフムス  
Marinated Tuna with Eggplant Hummus

## HOT APPETIZER

秋野菜のフラン コンソメ  
Autumn Vegetable Flan with Consommé

## CHOICE OF PASTA

イベリコ豚のアラビアータ キタッラ

秋刀魚とウイキョウのシチリア風

トリュフとジロール茸 タヤリン

## FISH

鯖のソテー 蕪と焦がしバターソース  
Sauteed Spanish Mackerel with Turnip and Butter Sauce

## MEAT

熟成和牛サーロイン 旬菜 [フィレに変更 +2000yen]  
Grilled Aged Wagyu Sirloin with Seasonal Vegetable [Change to Tenderloin +2000yen]

## CHOICE OF DESSERT

京都丹波栗のモンブラン  
Mont Blanc with Kyoto Tanba Chestnuts

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス  
Hokkaido Mascarpone Cheese Tiramisu

長野県産シャインマスカットのクレームダンジュ  
Crème d' Ange with Shine Muscat from Nagano [+500yen]

BREAD +500yen  
焼きたてフォカッチャ  
Freshly Baked Focaccia

## 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