

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