

## 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

#### 青森サーモンと黒トリュフ オランデーズソース

Salmon with Black Truffle with Hollandaise Sauce

### HOT APPETIZER

#### 香住蟹のオリエンタルクリームコロッケ

Oriental Cream of Crab Croquettes

### PASTA

#### 牛頬肉の赤ワイン煮込み タリアテッレ

Braised Beef Cheek in Red Wine with Tagliatelle

### CHOICE OF MAIN DISH

#### 厳選豚 マデラポワブルソース 月光百合根のドフィノア

Pork and "Gekko" Lily Root Dauphinoise with Madeira Pepper Sauce

#### 国産黒毛和牛サーロイン

Kuroge Wagyu Sirloin [+2000yen]

#### 国産黒毛和牛フィレ

Kuroge Wagyu Tenderloin [+3500yen]

### 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