

# 14000 PLAN

[ 前日17時までに要予約 ]  
Reservations are required by 5:00 PM the day before.

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

アオリイカとカリフラワー

Squid and Cauliflower

## 2nd AMUSE

紅ズワイ蟹のクリームパイ

Red Snow Crab Cream Pie

## COLD APPETIZER

青森サーモンと黒トリュフ オランダーズソース

Salmon with Black Truffle with Hollandaise Sauce

## HOT APPETIZER

白子と舞茸のフラン

Cod Milt and Maitake Mushroom Flan

## 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

## FISH

ハタ ズッパディペッシェ

Grouper "Zuppa di Pesce"

## CHOICE OF MEAT

熟成和牛サーロイン 月光百合根のドフィノア

Aged Japanese Wagyu Sirloin with "Gekko" Lily Root Dauphinoise

黒毛和牛フィレ

Wagyu Tenderloin [ +2000yen ]

## CHOICE OF DESSERT

紅玉とふじ林檎のアップルパイ

Apple Pie with Kogyoku and Fuji Apples

苺とピスタチオのパリブレスト

Strawberry and Pistachio Paris-Brest [ +500yen ]

BREAD +500yen

焼きたてフォカッチャ

Freshly Baked Focaccia [ +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