

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 オランデーズソース

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