

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

AMUSE

神戸牛ブレザオラ 燻製ブッラータ
Kobe Beef Bresaola and Oak-Smoked Burrata

APPETIZER

フォアグラマカロン
Foie Gras Macaron

富山産蛍烏賊 ブロッコリー ボッタルガ Toyama Firefly Squid and Broccoli with Shaved Bottarga	長崎本鮪 サルサヴェルデ Nagasaki Bluefin Tuna with Salsa Verde
兵庫産甘海老 グリーンガスパチョ Hyogo Sweet Shrimp with Green Gazpacho	ヴィシソワーズ トリュフ Vichyssoise with Black Truffle Infusion

SPECIALTY

弓削牧場モッツァレラチーズとそら豆のグラチネ
"Yuge Farm" Fresh Mozzarella and Broad Bean Gratin

CHOICE OF PASTA

桜海老と唐墨 スパゲッティニ
Crispy Sakura Shrimp and Bottarga Spaghettini

神戸牛ボロネーゼ スパゲッティニ
Kobe Beef Bolognese Spaghettini [+500yen]

HOT APPETIZER

蛤とホワイトアスパラガスのカルトッチョ
Clams and White Asparagus Cartoccio

CHOICE OF MAIN DISH

神戸ポーク 淡路島新玉葱と朝倉山椒
Kobe Pork with Awaji Onion and Asakura Sansho

黒毛和牛サーロイン 淡路島新玉葱と朝倉山椒
Kuroge Wagyu Sirloin with Awaji Onion and Asakura Sansho [+2500yen]

DESSERT

奈良県産の古都華 バシュラングラッセ
"Kotoka" Strawberries Vacherin Glacé

BREAD +500yen
自家製フォカッチャ
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

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

AMUSE

神戸牛ブレザオラ 燻製ブッラータ
Kobe Beef Bresaola and Oak-Smoked Burrata

APPETIZER

フォアグラマカロン
Foie Gras Macaron

富山産蛍烏賊 ブロccoli ボッタルガ Toyama Firefly Squid and Broccoli with Shaved Bottarga	長崎本鮪 サルサヴェルデ Nagasaki Bluefin Tuna with Salsa Verde
兵庫産甘海老 グリーンガスパチョ Hyogo Sweet Shrimp with Green Gazpacho	ヴィシソワーズ トリュフ Vichyssoise with Black Truffle Infusion

SPECIALTY

弓削牧場モッツァレラチーズとそら豆のグラチネ
"Yuge Farm" Fresh Mozzarella and Broad Bean Gratin

CHOICE OF PASTA

桜海老と唐墨 スパゲッティーニ
Crispy Sakura Shrimp and Bottarga Spaghettini

神戸牛ボロネーゼ スパゲッティーニ
Kobe Beef Bolognese Spaghettini [+500yen]

FISH

金目鯛 蛤とホワイトアスパラガスのカルトッチョ
Golden-eyed Snapper with Clams and White Asparagus Cartoccio

MAIN DISH

黒毛和牛サーロイン 淡路島新玉葱と朝倉山椒
Kuroge Wagyu Sirloin with Awaji Onion and Asakura Sansho

DESSERT

奈良県産の古都華 バシュラングラッセ
"Kotoka" Strawberries Vacherin Glacé

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