

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 ポッターガ
Toyama Firefly Squid and Broccoli with Shaved Bottarga

焼津産初鱈 サルサヴェルデ
Seared Early-Season Bonito from Yaizu 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

氷見鱈とウイキョウのシチリアーノ スパゲッティーニ
Himi Sardines and Fennel, Sicilian-Style Spaghettini

神戸牛ボロネーゼ タリアテッレ
Kobe Beef Bolognese Tagliatelle [+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]

- 2名様よりご変更いただけます Available for a minimum of 2 persons -

黒毛和牛フィレ Wagyu Tenderloin [+4000yen / 1P]

神戸牛サーロイン Kobe Beef Sirloin [+9000yen / 1P]

DESSERT

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

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 ブロッコリー ボッタルガ

Toyama Firefly Squid and Broccoli with Shaved Bottarga

焼津産初鱈 サルサヴェルデ

Seared Early-Season Bonito from Yaizu 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

氷見鯛とウイキョウのシチリアーノ スパゲッティーニ

Himi Sardines and Fennel, Sicilian-Style Spaghettoni

神戸牛ボロネーゼ タリアテッレ

Kobe Beef Bolognese Tagliatelle [+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

- 2名様よりご変更いただけます Available for a minimum of 2 persons -

黒毛和牛フィレ Wagyu Tenderloin [+2500yen / 1P]

神戸牛サーロイン Kobe Beef Sirloin [+8000yen / 1P]

DESSERT

奈良県産の古都華 バシュラングラッセ

"Kotoka" Strawberries Vacherin Glacé

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