

# 12000 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

帆立貝柱 生雲丹 淡路島バジル  
Scallop, Fresh Sea Urchin, Awaji Island Basil

馬肉タルタル キャビア クロスティーニ  
Crostini with Horse Meat Tartare & Caviar

龍馬戻り鰹 赤茄子  
Autumn Skipjack Tuna, Akana Eggplant

北海道みよい農園カボチャのスープ トリュフの泡  
SHokkaido Miyoi Farm Pumpkin Soup, Truffle Foam

## SPECIALTY

六甲マッシュルームと甘栗のグラチネ  
Mushrooms & Sweet Chestnuts Gratin

+ 削りたて黒トリュフ  
Freshly Shaved Black Truffle [ +2000yen ]

## CHOICE OF PASTA

神戸ボロネーゼ  
Kobe Beef Bolognese

生雲丹のクリームソース  
Linguine, Fresh Sea Urchin Cream Sauce [ +700yen ]

淡路玉葱とキャビアのスパゲッティ  
Spaghetti, Awaji Onion & Caviar [ +1500yen ]

## FISH

ハタ 秋茄子 ズッパディペッシェ  
Zuppa di Pesce, Grouper & Autumn Eggplant

## CHOICE OF MAIN DISH

三田ポーク 宮本兄弟美肌レンコン  
Sanda Pork with Miyamoto Brother's "Bihada" Lotus Root

彩美牛サーロイン 宮本兄弟美肌レンコン  
Saibi Beef Sirloin with Miyamoto Brothers' "Bihada" Lotus Roots [ +2500yen ]

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

黒毛和牛フォレ Wagyu Tenderloin [ +2500yen / 1P ]

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

## DESSERT

丹波栗のモンブラン  
Tamba Chestnut Mont Blanc

長野パープルのクーブ  
Nagano Purple Grape Coupe

## 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

# 16000 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

帆立貝柱 生雲丹 淡路島バジル  
Scallop, Fresh Sea Urchin, Awaji Island Basil

馬肉タルタル キャビア クロスティニー  
Crostini with Horse Meat Tartare & Caviar

龍馬戻り鰹 赤茄子  
Autumn Skipjack Tuna, Akane Eggplant

北海道みよい農園カボチャのスープ トリュフの泡  
SHokkaido Miyoi Farm Pumpkin Soup, Truffle Foam

## SPECIALTY

六甲マッシュルームと甘栗のグラチネ  
Mushrooms & Sweet Chestnuts Gratin

+ 削りたて黒トリュフ  
Freshly Shaved Black Truffle [ +2000yen ]

## CHOICE OF PASTA

神戸ボロネーゼ  
Kobe Beef Bolognese

生雲丹のクリームソース  
Linguine, Fresh Sea Urchin Cream Sauce [ +700yen ]

淡路玉葱とキャビアのスパゲッティ  
Spaghetti, Awaji Onion & Caviar [ +1500yen ]

## FISH

ハタ 秋茄子 ズッパディペッシェ  
Zuppa di Pesce, Grouper & Autumn Eggplant

## MAIN DISH

彩美牛サーロイン 宮本兄弟美肌レンコン  
Saibi Beef Sirloin with Miyamoto Brothers' "Bihada" Lotus Roots [ +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 [ +2500yen / 1P ]

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

## DESSERT

丹波栗のモンブラン  
Tamba Chestnut Mont Blanc

長野パープルのクーブ  
Nagano Purple Grape Coupe

## 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