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

焼津鰹 赤茄子
Bonito from Yaizu, Red Eggplant

北海道みよい農園カボチャのスープ
SHokkaido Miyoi Farm Pumpkin Soup

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

洋梨のベルエレーヌ
Poached Pear Belle Hélène

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

表示価格(税込)の税抜総額に対して10%のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。
A 10% service charge applies to the pre-tax total of the above prices. Please notify our staff if you have any form of food allergy.

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 クロスティーニ
Crostini with Horse Meat Tartare & Caviar

焼津鰹 赤茄子
Autumn Skipjack Tuna, Akanasu Eggplant

北海道みよい農園カボチャのスープ
SHokkaido Miyoi Farm Pumpkin Soup

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

- 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

洋梨のベルエレーヌ
Poached Pear Belle Hélène

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

表示価格(税込)の税抜総額に対して10%のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。
A 10% service charge applies to the pre-tax total of the above prices. Please notify our staff if you have any form of food allergy.