

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

帆立貝柱 雲丹 ジェノベーゼ
THokkaido Scallops with Genovese Sauce

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 とうもろこし グラチネ
Gratin of Sweet Corn and "Yuge Farm Mozzarella"

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

CHOICE OF PASTA

氷見鯛とウイキョウ 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 カルトトッチョ
Clams and White Asparagus Cartoccio

CHOICE OF MAIN DISH

神戸ポーク 小蕪 パンチェッタ グレモラータ
Kobe Pork with Baby Turnips, Pancetta and Gremolata

黒毛和牛サーロイン 小蕪 パンチェッタ グレモラータ
Kuroge Wagyu Sirloin with Baby Turnips, Pancetta and Gremolata [+1500yen]

- 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

高知県産マスクメロンのクーブ
Kochi Musk Melon 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

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

帆立貝柱 雲丹 ジェノベーゼ

Hokkaido Scallops with Genovese Sauce

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 とうもろこし グラチネ

Gratin of Sweet Corn and "Yuge Farm Mozzarella"

+ 削りたて黒トリュフ

Freshly Shaved Black Truffle [+2000yen]

CHOICE OF PASTA

氷見鯛とウイキョウ 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]

FISH

金目鯛 蛤とホワイトアスパラガス 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 小蕪 パンチェッタ グレモラータ

Kuroge Wagyu Sirloin with Baby Turnips, Pancetta and Gremolata

- 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

高知県産マスクメロンのクーブ

Kochi Musk Melon 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