

# 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"

## CHOICE OF PASTA

氷見鰯とウイキョウ シチリアーノ スパゲッティニーニ  
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

奈良県産古都華 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

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"

## CHOICE OF PASTA

氷見鰯とウイキョウ シチリアーノ スパゲッティニーニ

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

奈良県産古都華 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