

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

フォアグラマカロン
Foie Gras Macaron

APPETIZER

ヴィシソワーズ トリュフ
Vichyssoise with Black Truffle Infusion

明石蛸 生雲丹 アボカド
Akashi Octopus, Sea Urchin, and Avocado

気仙沼メカジキ 新生姜 花穂紫蘇
Kesenuma Swordfish with Ginger and Shiso Flower

SPECIALTY

弓削牧場モッツァレラチーズ サマーアスパラガス グラチネ
Gratin of Yuge Farm Mozzarella and Summer Asparagus

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

PASTA

神戸牛ボロネーゼ
Kobe Beef Bolognese

FISH

明石鯛 ムール貝 ズッパディペッシェ
Zuppa di Pesce with Akashi Sea Bream and Mussels

MAIN DISH

黒毛和牛フィレ 大坂農場ヤングコーン 生粒胡椒
Kuroge Wagyu Tenderloin with Osaka Farm Young Corn, Fresh Green Peppercorns

DESSERT

THE ORIENT ショートケーキ
THE ORIENT Sponge Cake

ディナーでご利用の場合はメニュー内容が変更になります。
Menu items are subject to change for dinner service.

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