

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 Smoked Burrata

APPETIZER

フォアグラマカロン
Foie Gras Macaron

北海道灯台つぶ貝 生雲丹 アボカド
Whelk, Sea Urchin, and Avocado

夏鰯 クロスティーニ
Iwashi Sardine Crostini

障泥烏賊 長芋 キャビア
Bigfin squid, Japanese yam, and Caviar

とうもろこしのスープ トリュフの泡
Sweet Corn Soup with Truffle Foam

SPECIALTY

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

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

CHOICE OF PASTA

山利しらすのジェノベーゼ
Yamari Whitebait Genovese

神戸牛ボロネーゼ
Kobe Beef Bolognese

浅利と雲丹 ボンゴレビアンコ
Vongole Bianco Spaghetтини with Manila clams and Sea Urchin [+700yen]

兵庫県香住蟹とサマートリュフ モンティエマーレ
Monti e Mare with Kasumi Crab and Summer Truffle [+1500yen]

HOT APPETIZER

対馬穴子とムール貝のカルトッチョ
Cartoccio of Tsushima Conger Eel and Mussels

CHOICE OF MAIN DISH

三田ポーク 野辺地小蕪 グレモラータ
Sanda Pork with Baby Turnips and Gremolata

淡路鶏 野辺地小蕪 ピゼッリ
Awaji Chicken with Baby Turnips and Piselli

黒毛和牛サーロイン 野辺地小蕪 グレモラータ
Kuroge Wagyu Sirloin with Baby Turnips, Gremolata [+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

宮崎マンゴーのパヴロバ
Miyazaki Mango Pavlova

ピーチメルバ
Peach Melba

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 Smoked Burrata

APPETIZER

フォアグラマカロン
Foie Gras Macaron

北海道灯台つぶ貝 生雲丹 アボカド
Whelk, Sea Urchin, and Avocado

夏鰯 クロスティニー
Iwashi Sardine Crostini

障泥烏賊 長芋 キャビア
Bigfin squid, Japanese yam, and Caviar

とうもろこしのスープ トリュフの泡
Sweet Corn Soup with Truffle Foam

SPECIALTY

弓削牧場モッツアレラチーズ アスパラガス グラチネ
Gratin of Yuge Farm Mozzarella and Asparagus

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

CHOICE OF PASTA

山利しらすのジェノベーゼ
Yamari Whitebait Genovese

神戸牛ボロネーゼ
Kobe Beef Bolognese

浅利と雲丹 ボンゴレビアンコ
Vongole Bianco Spaghetтини with Manila clams and Sea Urchin [+700yen]

兵庫県香住蟹とサマートリュフ モンティエマーレ
Monti e Mare with Kasumi Crab and Summer Truffle [+1500yen]

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

黒毛和牛サーロイン 野辺地小蕪 グレモラータ
Kuroge Wagyu Sirloin with Baby Turnips, 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

宮崎マンゴーのパブロバ
Miyazaki Mango Pavlova

ピーチメルバ
Peach Melba

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