

# 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

## 1st AMUSE

アオリイカとカリフラワー  
Squid and Cauliflower

## 2nd AMUSE

紅ズワイ蟹のクリームパイ  
Red Snow Crab Cream Pie

## COLD APPETIZER

青森サーモンと黒トリュフ オランダーズソース  
Salmon with Black Truffle with Hollandaise Sauce

## HOT APPETIZER

白子と舞茸のフラン  
Cod Milt and Maitake Mushroom Flan

## CHOICE OF PASTA

牛頬肉の赤ワイン煮込み タリアテッレ  
Braised Beef Cheek in Red Wine with Tagliatelle

鮪のコンフィとボッタルガ スパゲッティーニ  
Tuna Confit and Bottarga with Spaghettini [+500yen]

オマール海老と蛤 雲丹クリームソース  
Lobster and Clam Sea Urchin Cream Sauce [+1500yen]

## CHOICE OF MAIN DISH

ハタ ズッパディペッシェ  
Grouper "Zuppa di Pesce"

厳選豚 マデラポワブルソース 月光百合根のドフィノア  
Pork and "Gekkō" Lily Root Dauphinoise with Madeira Pepper Sauce

熟成和牛サーロイン 月光百合根のドフィノア  
Aged Japanese Wagyu Sirloin with "Gekko" Lily Root Dauphinoise [+2000yen]

## CHOICE OF DESSERT

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス  
Hokkaido Mascarpone Cheese Tiramisu

紅玉とふじ林檎のアップルパイ  
Apple Pie with Kogyoku and Fuji Apples

苺とピスタチオのパリブレスト  
Strawberry and Pistachio Paris-Brest [+500yen]

### BREAD +500yen

焼きたてフォカッチャ  
Freshly Baked Focaccia [+500yen]

## 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

## 1st AMUSE

アオリイカとカリフラワー

Squid and Cauliflower

## 2nd AMUSE

紅ズワイ蟹のクリームパイ

Red Snow Crab Cream Pie

## COLD APPETIZER

青森サーモンと黒トリュフ オランダーズソース

Salmon with Black Truffle with Hollandaise Sauce

## HOT APPETIZER

白子と舞茸のフラン

Cod Milt and Maitake Mushroom Flan

## CHOICE OF PASTA

牛頬肉の赤ワイン煮込み タリアテッレ

Braised Beef Cheek in Red Wine with Tagliatelle

鮪のコンフィとボッタルガ スパゲッティーニ

Tuna Confit and Bottarga with Spaghettini [+500yen]

オマール海老と蛤 雲丹クリームソース キタッラ

Lobster and Clam Sea Urchin Cream Sauce [+1500yen]

## FISH

ハタ ズッパディペッシェ

Grouper "Zuppa di Pesce"

## CHOICE OF MEAT

熟成和牛サーロイン 月光百合根のドフィノア

Aged Japanese Wagyu Sirloin with "Gekko" Lily Root Dauphinoise

黒毛和牛フィレ

Wagyu Tenderloin [+2000yen]

## CHOICE OF DESSERT

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス

Hokkaido Mascarpone Cheese Tiramisu

紅玉とふじ林檎のアップルパイ

Apple Pie with Kogyoku and Fuji Apples

苺とピスタチオのパリブレスト

Strawberry and Pistachio Paris-Brest [+500yen]

BREAD +500yen

焼きたてフォカッチャ

Freshly Baked Focaccia [+500yen]

## 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