

8000 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

フォアグラレーズンサンド
Foie Gras Raisins Sable Sandwich

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

季節の温前菜
Seasonal Hot Appetizer

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

CHOICE OF MAIN DISH

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 "Gekko" Lily Root Dauphinoise with Madeira Pepper Sauce

国産黒毛和牛サーロイン
Kuroge Wagyu Sirloin [+2000yen]

国産黒毛和牛フィレ
Kuroge Wagyu Tenderloin [+3500yen]

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

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