

14000 PLAN

乾杯用グラススパークリングワイン・
MAIN DINING by THE HOUSE OF PACIFIC 季節のフルコース・
フリードリンク・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 Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

本マグロの炭火焼 トラパニソース
Charcoal-Grilled Bluefin Tuna with Trapani Sauce

HOT APPETIZER

太刀魚のベッカフィーコ
Grilled Swordfish with Harbs Bread Crumbs

PASTA

フレッシュトマトのポモドーロ
Linguine Pomodoro with Ricotta Cheese

CHOICE OF MAIN DISH

お好きなメインディッシュを一皿お選びください Please choose one main dish

黒毛和牛サーロイン
Kuroge Wagyu Sirloin

神戸牛サーロイン (+8000yen)
Kobe Beef Sirloin

DESSERT

あら川の桃と弓削牧場ミルクアイス
White Arakawa Peach and Yuge Farm Milk Icecream

FREE DRINK

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

18000 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・
フリードリンク・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 無花果

Open Sandwich with Terrine of Foie Gras and Marinated Fig

COLD APPETIZER

鱸 胡瓜 フェンネル

Sea Bass Carpaccio with Fennel Sauce

1st PASTA

雲丹 玉蜀黍 掛保乃糸

Somen Noodles with Sweet Corn Puree and Sea Urchin

2nd PASTA

ばあく豚 弓削牧場フロマージュ・フレ

Pappardelle with Salsiccia and Fried Zucchini, Fromage Frais

FISH

甘鯛 大和丸茄子

Pan Fried Sea Bream with Eggplant, Ginger Butter Sauce

CHOICE OF MAIN DISH

お好きなメインディッシュを一皿お選びください。Please choose one main dish

黒毛和牛サーロイン サマートリュフ ピノ・ノワール

Grilled Japanese Black Beef Sir Loin with Summer Truffle, Pinot Noir

神戸牛サーロイン (+8000yen)

Kobe Beef Sirloin

DESSERT

宮崎県産マンゴー ジャスミン

Fresh Miyazaki Mango with Jasmine Milk Icecream

FREE DRINK

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