

# 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

戻り鰹と滋賀県産トマトのケツカソース  
Seasonal Bonito with Shiga-Tomato Sauce

## HOT APPETIZER

六甲山マッシュルームとサルシッチャのオープン焼き  
Baked Rokko-Mushroom and Salsiccia

## PASTA

ムール貝とレモンのアーリオオーリオ  
Linguine with Mussels and Lemon Aglio Olio

## 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

オリエンタルモンブラン ミルクジェラート  
Oriental Mont Blanc with Milk Gelato

---

## 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 巨峰

Open Sandwich with Terrine of Foie Gras and Kyoho Grapes

## COLD APPETIZER

但馬玄 黒トリュフ

Tajima Beef Carpaccio with Truffle

## 1st PASTA

島根県大田産穴子 リゾット

Conger Eel Fritters and Italian Parsley Risotto

## 2nd PASTA

木肌鮪 ポルチーニ タリオリーニ

Tagliolini with Pancetta and Girolle Mushroom

## FISH

天然真鯛 雲丹 淡路玉葱

Natural Sea Bream and Sea Urchin Vapeur

## 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 アンコールペッパー フルーツトマト

Grilled Kuroge Wagyu Sirloin with Unrefined Pepper

神戸牛サーロイン (+8000yen)

Kobe Beef Sirloin

---

## DESSERT

シャインマスカット フロマージュブラン

Shine Muscat Grape and Fromage Blanc Ice Cream

---

## 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