

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 (+8200yen)
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 (+8200yen)

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