

# 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

海老と帆立 烏賊のインサラータ イタリアンパセリのソース  
Seafood Salad with Italian Parsley Sauce

## HOT APPETIZER

五四〇 ジャがいもとトリュフのグラタン  
Gratin of 540 Potato and Truffle

## PASTA

香住蟹とポロ葱のアーリオオーリオ  
Spaghettini with Kasumi Crab and Leek, 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

洋梨のシブーストとヴァローナショコラ  
Pear Chiboust with Valrhona's Chocolate

---

## 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

# 19000 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 洋梨

Open Sandwich with Terrine of Foie Gras and Pear

## ASSORTED COLD APPETIZERS

香住蟹 アンデューブ / 本鮪

Kasumi Crab / Tuna

ブリヒラ トマト / のどぐろ 燕

Yellowtail / Thighfin Tuna

## HOT APPETIZER

牛頬肉 赤ワイン煮

Japanese Beef Cheek

## PASTA

黒舞茸 パンチェッタ トリュフ

Tagliolini with Black Mushroom and Truffle

## FISH

甘鯛 岩津葱

Red Sea Bream with Iwatsu Green Onion

## 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 姫人参

Grilled Kuroge Wagyu Sirloin with Baby Carrot

神戸牛サーロイン (+7000yen)

Kobe Beef Sirloin

## DESSERT

特選苺 マスカルポーネ

Strawberry with Mascarpone Cheese

## 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