

CYRRY & RICE

10種類の野菜を使ったベジタブルカレー (小麦、乳製品、牛肉、鶏肉、りんご、バナナ)	¥ 1,650
低温調理したチキンカレー (小麦、乳製品、牛肉、鶏肉、りんご、バナナ)	¥ 1,750
牛フィレ肉のビーフカレー (小麦、乳製品、牛肉、鶏肉、りんご、バナナ)	¥ 2,500
沖縄県産ロイヤルポークのカツカレー (小麦、乳製品、牛肉、鶏肉、豚肉、りんご、バナナ)	¥ 2,550
オマール海老と白身魚のシーフードカレー (小麦、乳製品、牛肉、鶏肉、甲殻類、魚介類、りんご、バナナ)	¥ 2,700

PASTA

チェリートマトとモッツァレラチーズのトマトソース、バジル風味 ～スパゲティ～ (小麦、乳製品)	¥ 1,650
5種の茸とベーコンのペペロンチーノ ～スパゲティ～ (小麦、豚肉)	¥ 1,650
冬野菜とミートソースのラザニア (小麦、乳製品、牛肉)	¥ 1,750
サーモンとほうれん草のゴルゴンゾーラソース ～タリアテッレ～ (小麦、乳製品、卵)	¥ 1,870
オマール海老、魚介と彩り野菜のトマトクリームソース ～タリアテッレ～ (甲殻類、魚介類、小麦、乳製品、卵)	¥ 2,200

MEAT & FISH

鮭と冬野菜のカルトッチョ (小麦、魚介)	¥ 2,200
富士山サーモンのクレープ包み焼き、モルネソースのグラチネ (小麦、甲殻類、魚介類)	¥ 2,750
鶏もも肉のデミグラス煮込み、ノルマンディー風 (鶏肉、林檎、小麦粉、乳製品)	¥ 2,200
ハーブマリネした鴨のロースト、2種のマスタードとベリーの赤ワインソース (鶏肉)	¥ 2,750
牛ヒレ肉とフォワグラのロッシーニ、ペリグーソース (牛肉、乳製品)	¥ 3,300

SOUPE

本日のスープ (乳製品)	(スタッフにお尋ねください)	¥ 880
-----------------	----------------	-------

SIDE DISH

ミニサラダ	¥ 440
トスサラダ(2~3人前)	¥ 1,200
シーザーサラダ(2~3人前)(小麦、大豆、りんご、卵、乳製品)	¥ 1,400
パン・バター(小麦、乳製品) 又は ライス	¥ 440

DESSERT

本日のデザート (小麦、乳製品、卵)	(スタッフにお尋ねください)	¥ 880
-----------------------	----------------	-------



Restaurant ALASKA

表示は税込みで御座います。別途サービス料10%を頂いております。