



course *Évolution*

6,600-

前菜 *Entrée*

本日の前菜を盛り合わせて

スープ *Potage*

本日のポタージュ

サイドディッシュ *Sidedish*

本日のサイドディッシュパスタ

メイン *maindish*

四万十麦豚のローストと本日のお魚料理を

サイドディッシュ *Sidedish*

アラスカ特製カレーを一口サイズで

デザート *Dessert*

本日のデザート

食後の珈琲・紅茶



course *Tradition*

コース・トラディション

伝統料理を復刻・昇華したモダンクラシックコース

8,800-

冷前菜 *Entrée froide*

ノルウェーサーモンのマリネ

温前菜 *Entrée chaude*

アラスカ伝統のエスカルゴ

スープ *Potage*

本日のポタージュ

魚料理 *Poisson*

真鯛のポワレ

肉料理 *Viande*

シチュー・ド・ビーフ

サイドディッシュ *Sidedish*

アラスカ特製カレーを一口サイズで

お口直し *Granité*

カルダモンのお口直し

デザート *Dessert*

パティシエからの贈り物

食後のハーブティー



course *Plaisir*

コース・プレジール

これからのALASKAを表現する味わいのフルコース

12,000-

アミューズ *Amuse*

本日のアミューズ

冷前菜 *Entrée froide*

季節彩る前菜の盛り合わせ

サイドディッシュ *Sidedish*

サイドディッシュパスタ

魚料理 *Poisson*

シェフお薦めの魚料理

肉料理 *Viande*

黒毛和牛サーロインのグリユ

サイドディッシュ *Sidedish*

アラスカ特製カレーを一口サイズで

お口直し *Granité*

カルダモンのお口直し

アヴァンデセール *Avant dessert*

小さな1つ目のデザート

グランデセール *Dessert*

パティシエからの贈り物

お茶菓子 *Petit four*

お茶菓子と食後のハーブティー



course *Luna*

3,000-

前菜 *Entrée* スープ *Potage*

本日の前菜とプティポタージュ

メイン料理 *Plat principal*

【お好みの一皿をお選びくださいませ】

■特製ハンバーグデミ・グラスソース

■アラスカ特製ビーフカレー

■ハッシュドビーフ~1日5食限定~ [+300]

■真鯛のポワレ [+500]

■国産牛フィレステーキ [+700]

■魚介のブイヤベース仕立て [+800]

■デミグラスシチュー・ド・ビーフ [+800]

デザート *Dessert*

アイスクリーム

食後の珈琲・紅茶



■単品 アラスカ特製 ビーフカレー

食後にアイス、珈琲・紅茶つき

2,700-



Spécial

5,420-

復刻版

レストランアラスカの

黒毛和牛スペシャルステーキカレー

食後にアイス、珈琲・紅茶つき



course *Rhapsodie*

コース・ラブソディ

15,000-

【事前のご予約をお願いいたします】

自由奔放を謳うおまかせコース

レストランアラスカのスペシャリテを存分にお楽しみ下さい

