



## course *Évolution*

6,600-

前菜 *Entrée*

本日の前菜を盛り合わせて

スープ *Potage*

本日のカプチーノ

サイドディッシュ *Sidédish*

ミートスパゲッティー

メイン *maindêish*

京丹波日吉豚のロースト&本日のお魚料理 Wメイン

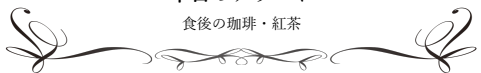
サイドディッシュ *Sidédish*

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 *Luna*

3,000-

前菜 *Entrée* スープ *Potage*

本日の前菜とプティボタージュ

メイン料理 *Plat principal*

【お好みの一皿をお選び下さいませ】

■特製ハンバーグ 自家製デミ・グラス

■アラスカ特製ビーフカレー

■ミートスパゲッティー

■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]

■魚介の宝箱 プイヤベース仕立て [+800]

■自家製デミグラス 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



## 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 エスカルゴ

スープ *Potage*

本日のカプチーノ

魚料理 *Poisson*

シェフお薦めのお魚料理

肉料理 *Viande*

じっくり煮込んだシチュー・ド・ビーフ

自家製デミグラス

サイドディッシュ *Sidédish*

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*

懐かしのアイスクリームとハーブティー



## 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*

パルミジャーノ・グジェール

冷前菜 *Entrée froide*

季節彩る前菜を盛り合わせて

サイドディッシュ *Sidédish*

ミートスパゲッティー

魚料理 *Poisson*

シェフお薦めのお魚料理

肉料理 *Viande*

黒毛和牛サーロインのグリエ

サイドディッシュ *Sidédish*

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

アヴァンデセル *Avant dessert*

小さな1つ目のデザート

グランデセル *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



## *Spécial*

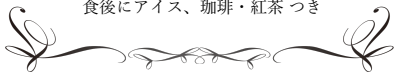
5,420-

復刻版

レストランアラスカの

黒毛和牛スペシャルビーフカレー

食後にアイス、珈琲・紅茶つき



■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-



## 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

