



course *Évolution*

6,600-

前菜 *Entrée*

本日の前菜を盛り合わせて

スープ *Potage*

本日のカブチーノ

サイドディッシュ *Sidedish*

ミートスパゲッティー

メイン *maindish*

京丹波日吉豚のロースト&本日のお魚料理 Wメイン

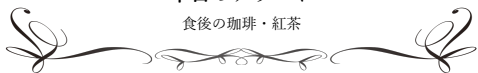
サイドディッシュ *Sidedish*

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 *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

■真鯛のポワレ [+500]

■国産牛フィレステーキ [+700]

■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*

本日のカブチーノ

魚料理 *Poisson*

シェフお薦めのお魚料理

肉料理 *Viané*

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 *Sidedish*

アラスカ特製カレーを一口サイズで

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*

バルミジャーノ・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 *Sidedish*

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 *Viané*

黒毛和牛サーロインのグリエ

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 *Perit four*

お茶菓子と食後のハーブティー



course *Rhapsodie*

コース・ラプソディ

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



別途サービス料10%申し受けております

別途サービス料10%申し受けております