

course Évolution

6,600-

前菜 Entrée

生ハムサラダとオードブルのアソート

スープ Potage

カリフラワーのポタージュ

サイドディッシュ Side dish

茄子とリコッタのスパゲッティーニ

メイン main dish

京丹波日吉豚のグリエ & 真鯛のボワレ

サイドディッシュ Side dish

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

サラダオードブル＆ブティポタージュ

メイン料理 Plat principal

【お好みの一皿をお選び下さいませ】

■ハンバーグ 煮込みソース

■アラスカ特製ビーフカレー

■アラスカソースで作るハヤシライス

■仔牛のカツレツ

■伊勢海老のスパゲッティ [+1200]

■鰐の地中海風ボワレ [+500]

■国産牛フィレステーキ [+700]

■特製デミグラスのタンシチュー [+800]

■鶏肉のボワレ ソース・グランヴヌール [+800]

■蝦夷鹿のボワレ ソース・オ・カシス [+800]

デザート Dessert

本日のデザート & 食後のお飲み物

別途サービス料10%申し受けております

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 froid

ノルウェーサーモンのマリネ 香草の薰り

温前菜 Entrée chaud

アラスカ伝統 エスカルゴ

魚料理 Poisson

鰐の地中海風

肉料理 Viande

タンシチュー

特製デミ・グラスで

サイドディッシュ Side dish

アラスカ特製カレーを一口サイズで

デザート Dessert

ウッファラネージュ

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-

冷前菜 Entrée froid

本日の彩りオードブルアソート

温前菜 Entrée chaud

サザエのブルゴーニュ風

サイドディッシュ Side dish

バジル薫るスパゲッティーニ

魚料理 Poisson

伊勢海老の南仏風ボワレ

肉料理 Viande

【お好みの一皿をお選び下さいませ】

～和牛サーロインのグリエ～

～蝦夷鹿のボワレ～

サイドディッシュ Side dish

アラスカ特製カレーを一口サイズで

お口直し Granite

お口直し

グランデゼール 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

Spécial

5,420-

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

食後のデザート、珈琲・紅茶 つき

course Rhapsodie

コース・ラプソディ

20,000-

【事前のご予約をお願いいたします】

自由奔放を謳う贅沢なおまかせコース

アラスカシェフ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

お米は全て国産米を使用しております（兵庫県産/滋賀県産/佐賀県産/富山県産）

食品七大品目を扱うラインにて調理しております アレルギーをお持ちの方は必ず事前にお伝えくださいませ