



## 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 *Sidedish*

茄子とリコッタのスパゲッティニ

メイン *maindish*

京丹波日吉豚のグリエ & 真鱈のボワレ

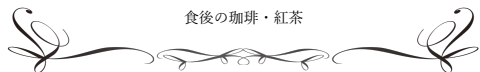
サイドディッシュ *Sidedish*

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 香草の薫り

温前菜 *Entrée chaude*

アラスカ伝統 エスカルゴ

魚料理 *Poisson*

鱈の地中海風

肉料理 *Vianité*

タンシチュー

特製デミ・グラスで

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*

ウッフアラネージュ



## 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 froide*

本日の彩りオードブルアソート

温前菜 *Entrée chaude*

サザエのブルゴーニュ風

サイドディッシュ *Sidedish*

バジル薫るスパゲッティニ

魚料理 *Poisson*

伊勢海老の南仏風ボワレ

肉料理 *Vianité*

【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 *Sidedish*

アラスカ特製カレーを一口サイズで

お口直し *Granité*

お口直し

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 *Luna*

3,000-

前菜 *Entrée* スープ *Potage*

サラダオードブル&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】

■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]

■鱈の地中海風ボワレ [+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]

■鴨肉のボワレ 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



## *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・ラブソディ

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

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）

食品七六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