



## course *Évolution*

6,600-

前菜 *Entrée*

本日のオードブルアソート

スープ *Potage*

グリーンピースのポタージュ

サイドディッシュ *Sidédish*

ズワイガニのトマトソーススパゲッティ

メイン *maindêish*

Wメイン 京丹波日吉豚のグリエ&  
真鯛のムニエル 春キャベツのソース

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

デザート *Dessert*

レモン香るバターケーキと苺のムース

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&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～

■ハンバーグデミ・グラス

■アラスカ特製ビーフカレー

■アラスカデミグラスで作ったハヤシライス

■奥丹波鶏もも肉のパネグリエ マスタード風味

■ズワイ蟹のトマトソーススパゲッティ [+500]

■真鯛のポワレ 春キャベツのソース [+500]

■帆立貝のプロヴァンス風 [+500]

■国産牛フィレステーキ [+700]

■特製タンシチューと焼きリゾット [+800]

■鴨肉のポワレ 甘酸っぱいベリーソース [+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 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*

真鯛のムニエル 春キャベツのソース

肉料理 *Viané*

タンシチュー

特製デミ・グラスで

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*

お口直し

デザート *Dessert*

ウッフアラネージュ

お茶菓子 *Petit four*

お茶菓子と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-

冷前菜 *Entrée froide*

彩りオードブルアソート

温前菜 *Entrée chaude*

帆立貝のブルゴーニュ風

サイドディッシュ *Sidédish*

ズワイガニのトマトソーススパゲッティ

魚料理 *Poisson*

伊勢海老の南仏風ポワレ

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 *Sidédish*

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*

自家製キャラメルプディング

お茶菓子 *Petit four*

お茶菓子と食後のハーブティー



## 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

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