

RESTAURANT ALASKA PARTY PLAN

レストランアラスカ パーティープランのご案内

- NEW STYLE BUFFET -

新しいスタイル

お取り分けサービス

お料理を事前にお取り分けして、お一人様ごとにお持ち致します。



ライトプラン

お一人様 5,500円(税込)

お料理内容 9品

- ・小海老のカクテル仕立て
- ・生ハムのシーザーサラダ
- ・パテドカンパニュ
- ・オリジナルカナッペ2種
- ・ソーセージ&フライドポテト
- ・白身魚のポワレ グリーンマスタード
- ・若鳥の香草パン粉焼き トマトソース
- ・本日のスペゲッティー
- ・アラスカ特製 野菜カレー＆ライス

スペシャルプラン

お一人様 8,500円(税込)

お料理内容 12品

- ・スマートサーモンとオニオングラス
- ・蛸と季節野菜のマリネ
- ・合鴨のスマート バルサミコソース
- ・生ハムとキウイ、モッツアレラチーズ
- ・オリジナルカナッペ2種
- ・真鯛のポワレ グリーンマスタード
- ・ポークソテー リンゴのソース
- ・オマール海老のフライ アメリカン
- ・本日のスペゲッティー
- ・アラスカ特製 野菜カレー＆ライス
- ・本日のシャーベット

レギュラープラン

お一人様 6,500円(税込)

お料理内容 12品

- ・パストラミビーフのサラダ
- ・スマートサーモンとオニオングラス
- ・チキンコンフィ ローズマリーの香り
- ・小海老と烏賊のマリネ仕立て
- ・オリジナルカナッペ2種
- ・ソーセージ&フライドポテト
- ・小帆立のバターソテー
- ・白身魚のフライ タルタルソース
- ・豚肩ロース肉のグリル 和風ソース
- ・本日のスペゲッティー
- ・アラスカ特製 野菜カレー＆ライス
- ・本日のシャーベット

極上スペシャル ビーフカレープラン

お一人様 10,000円(税込)

お料理内容 11品

- ・スマートサーモンとオニオングラス
- ・ズワイガニのカクテル仕立て
- ・生ハムとグリーンアスパラガス
- ・ワカサギのエスカベッシュ
- ・オリジナルカナッペ2種
- ・仔羊肉のソテー 粒マスタードソース
- ・小海老のアメリカンソース
- ・白身魚のヴァブール トマトとバジル
- ・チキンカツレツ デミグラスソース
- ・極上スペシャルビーフカレー＆ライス
- ・本日のシャーベット

2025年11月12月

— Alaska Style —

ご利用特典



特典1 全プラン個室使用料無料！



特典2 10名様以上のご利用で
フリードリンク延長30分無料！



特典3 6500円プラン以上ご利用の場合
スパークリングワインを
フリードリンクに追加！

DRINKSMENU

- ・ビール
- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・スパークリングワイン
- ・ウイスキー（水割 / ロック / ハイボール）
- ・焼酎「芋・麦」（水割り / ロック等）
- ・カクテル9種
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツ
- ・烏龍茶

その他、ご要望がございましたら
お申し付けくださいませ

※平日はティナータイムに限り「貸切営業」
承ります。日時によって制約がございます
ので、店舗へお尋ねください。

※貸切営業の場合、ご準備30分、実際のパ
ーティー2時間、ご退室まで30分のお時
間を設けております。

※その他、お客様のご要望・ご予算に応じて
プランを作成致します。
お気軽にお問合せ下さい。

写真は一例です

RESTAURANT
ALASKA

ご予約・お問合せ
TEL 03-3503-2731

〒100-0011
東京都千代田区内幸町2-2-1
日本プレスセンタービル10階