

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

2026年5月6日

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 (税サ込)

お料理内容 9品

- ・イタヤ貝とモッツアレラチーズ
- ・生ハムのシーザーサラダ
- ・スモークサーモンとスライスオニオン
- ・オリジナルカナッペ2種
- ・ソーセージ&ケイジャンポテト
- ・白身魚のフライ タルタルソース
- ・若鳥のグリル 和風ソース
- ・本日のスパゲッティ
- ・アラスカ特製 野菜カレー&ライス

レギュラープラン

お一人様 6,500円 (税サ込)

お料理内容 12品

- ・スモークサーモンのシーザーサラダ
- ・小海老のマリネ
- ・生ハムとスライスオニオン
- ・パテドカンパーニュ
- ・オリジナルカナッペ2種
- ・ソーセージ&ケイジャンポテト
- ・白身魚のポワレ バジルソース
- ・小海老のフライ オーロラソース
- ・ポークグリル オレンジソース
- ・本日のスパゲッティ
- ・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 (税サ込)

お料理内容 12品

- ・スモークサーモンとオニオンスライス
- ・釜揚げシラスのシーザーサラダ
- ・小帆立とミニトマトのマリネ
- ・冷製合鴨スモーク バルサミコソース
- ・オリジナルカナッペ2種
- ・ズキのポワレ グリーンマスタード
- ・ポークカツレツ 粒マスタード
- ・オマール海老のアメリカンソース
- ・牛ロース肉のグリル 赤ワインソース
- ・本日のスパゲッティ
- ・アラスカ特製 野菜カレー&ライス
- ・本日のシャーベット

- ・ソフトサラミのシーザーサラダ
- ・スモークサーモンとアスパラガス
- ・ズワイガニのカクテル仕立て
- ・生ハムと季節のフルーツ
- ・オリジナルカナッペ2種
- ・仔羊肉のソテー グリーンペッパー
- ・小海老のソテー バジルソース
- ・真鯛のポワレ サフランクリーム
- ・チキンカツレツ トマトソース
- ・本日のスパゲッティ
- ・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

— 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!

DRINKS MENU

- ・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

※平日はデ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