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 9月 10月

Alaska Style

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。

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！

ライトプラン

お一人様 5,500 円(税サ込)

お料理内容 9 品

- 烏賊とオリーブのマリネ
- 生ハムのシーザーサラダ
- スモークサーモンとオニオンスライス
- 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ー
- 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
- キノコのマリネ
- 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　トマトソース
- 小海老のフライ　タルタルソース
- ポークグリル　デミグラスソース
- 本日のスパゲッティー
- アラスカ特製　野菜カレー＆ライス
- 本日のシャーベット

スペシャルプラン

お一人様 8,500 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
- 生ハムのシーザーサラダ
- 烏賊とキノコのマリネ
- 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
- イトヨリ鯛の　グリーンマスタード
- ポークカツレツ　デミグラスソース
- オマール海老のアメリカンソース
- 厳選牛赤身肉のグリル赤ワインソース
- 本日のスパゲッティー
- 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(税サ込)

お料理内容 12 品

- パストラミビーフのシーザーサラダ
- スモークサーモンのタルタル
- 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
- スズキのポワレ　キノコクリーム
- チキンカツレツ　トマトソース
- 本日のスパゲッティー
- 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

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