

ARLBERG

テラスレストラン【アルベルク】

ホテル自慢の各国スパイシーカレーが勢揃い。
多彩なトッピングのほかにもパスタやサラダ、スープに
コーヒーやソフトドリンク、アイスクリームも
取り揃えております。
ブーツを脱いでゆっくりとお寛ぎください。

世界6カ国のカレー&パスタバイキング

大人

1,620円

小学生

1,080円

幼児

648円 (4歳以上・未就学児)

※4歳未満は無料となります。

【各国のカレーの特徴】

●タイ風

生の唐辛子をベースにしてスパイス(9種類)を加えカレーペーストを作り、ココナッツで煮込み味付けに魚醤(ナムプレー)を使用!本来はシャバシャバした粘度のないカレーですが、日本人向けに小麦粉を炒ったうま味を加え、多少粘度をつけております。

●英国風

粗挽きブラックペッパーを使用、今までとは違う見た目、食感!24種類のスパイスを使用しビーフエキスでコクを出し、ブラックペッパーで辛味、りんご・ココナッツで甘味酸味を出した上品なカレーで、市販品のほとんどは欧風カレーであり、インドカレーよりも日本人向けです!

●ジャワ風

特徴的には熱帯のハーブであるレモングラスとさわやかな香りのごぶみかんの葉を使用!その他りんご・レーズン・レモン・バナナを使用しております。本来はカレーそのものには辛味はなく、サンバル(唐辛子のペースト)で辛味を調整しますが、今回は始めからソースに辛味をつけてあります。ジャワ風も本来は粘度のないカレーですが、粘度をつけビーフエキス・調味料を使い日本人好みの味付けにしております。



●南欧風

本来はイタリア・スペインにはカレーソースは存在しないが、フランスにはカレー粉の辛味よりスパイスの風味を生かしたマイルドなソースが存在する。今回は南欧風をイメージしたものであり、地中海で使用される代表的な食材(パプリカ・オリーブ油)とトマトをベースにした、口あたりのいい女性向けのカレーに仕上げました。

●日本風

辛さだけでなくコクやうまみを追求したカレーソースで、アップルクリーム・フルーツ・チャツネ・玉葱をふんだんに使用して甘み酸味を出し、fondueでコクをつけたカレーです。

●インド風

玉葱、トマトをチキンブイヨンと数種類のスパイスで煮込み、ヨーグルトでまろやかに仕上げました。さらりとしていて、辛みの強いカレーです。

●お子様用カレー

お子様も美味しく安心してお召し上がりいただけるよう辛さをおさえたお子様用のカレーをご用意しております。

【パスタ】

スパゲティー
フェットチーネ
ペンネ

ソース

ナポリタン
ボロネーズ
カルボナーラ

【サラダバー】

サラダ各種

【ドリンクバー】

コーヒー・紅茶・ソフトドリンク各種

【デザート】

アイスクリーム・フルーツカクテル



《トッピング》ポークカツ・チキン・ジャガ芋・ゆで卵・ハンバーグ・野菜ときのこのソテー
《薬味》福神漬・らっきょう・レーズン・ピクルス・チーズ